Пароконвектомат Angelo Po FX202E3

Пароконвектомат **Angelo Po FX202E3** предназначен для приготовления различных
блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного
питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и
духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный
котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не
распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая кам

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-angelo-po-fx202e3/

Цена: 1855280.00 руб.

Характеристики	
Высота	1795 мм
Ширина	1193 мм
Глубина	1074 мм
Мощность	55.5 кВт
Вместимость	Гастроемкости GN 1/1 24 Гастроемкости GN 2/1: 12
Подключение	220 В, 380 В

Высота слива	10 мм
Диаметр слива	40 мм
Водозабор трубы	3/4"
Вес (с упаковкой)	472 кг
Вес (без упаковки)	426 кг
Размер в упаковке	1305x1200x2173 мм
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 2/1
Гастроемкости GN 1/1	24
Гастроемкости GN 2/1	12
Сток в канализацию	250 мм
Количество уровней	20, 40
Температурный режим	от 10 до 300 °C
Расход холодной воды	72 л/ч
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Внутренние размеры камеры	890x825x1460 мм
Расстояние между уровнями	66 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм, 646x530 / 620x530 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.