Пароконвектомат ITERMA G10

Пароконвектомат **ITERMA G10** предназначен для приготовления различных блюд
на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет
одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря
чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

Особенности:

* Электронное управление
* 99 четырехшаговых программ
* Цифровой контроль температуры
* Таймер

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-iterma-g10/

Цена: 278042.00 руб.

Характеристики	
Высота	1120 мм
Ширина	820 мм
Глубина	806 мм
Мощность	12.4 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	148.5 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	противни 600x400

Количество уровней	10
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 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.