



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach Chef Line LGI071T

Пароконвектомат **\*\*Apach Chef Line LGI071T\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с цветным дисплеем и переключателем Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подтверждения выбора. Расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, решетки - из нержавеющей стали

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chef-line-lgi071t/>



Цена: 1338121.00 руб.

### Характеристики

|            |                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Высота     | 820 мм                                                                         |
| Ширина     | 875 мм                                                                         |
| Газовая    | 12 / 10230 кВт                                                                 |
| Глубина    | 825 мм                                                                         |
| Мощность   | Нагрев камеры 12 / 10230 кВт<br>Газовая: 12 / 10230 кВт<br>Вентилятор: 0,5 кВт |
| Вентилятор | 0,5 кВт                                                                        |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Напряжение                           | 220 В                 |
| Подключение                          | газ                   |
| Нагрев камеры                        | 12 / 10230 кВт        |
| Вес (с упаковкой)                    | 142 кг                |
| Вес (без упаковки)                   | 125 кг                |
| Диагональ дисплея                    | 7" (178 мм)           |
| Панель управления                    | электронная           |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1                |
| Количество уровней                   | 7                     |
| Габариты в упаковке                  | 945x990x1000 мм       |
| Производительность                   | от 50 до 120 блюд/час |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °С       |
| Страна-производитель                 | Италия                |
| Способ образования пара              | инжектор              |
| Расстояние между уровнями            | 70 мм                 |
| Количество скоростей вентилятора     | 6                     |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 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.