



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/И

Пароконвектомат ****Grill Master ПКЭ/И**** предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 нагревательными элементами, таймером на 120 минут, подсветкой камеры, дверью с двойным стеклом и душем. Изделие выполнено из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 листа для выпечки.

****Особенности:****

- * 3 автоматических и 1 ручной режимы работы
- * Ручное добавления

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-grill-master-pke-i/>



Цена: 126990.00 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	990 мм
Ширина	995 мм
Глубина	1245 мм
Мощность	8.3 кВт
Подключение	380 В
Объем камеры	230 л
Вес (с упаковкой)	188 кг

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

Вес (без упаковки)	153 кг
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	6
Габариты в упаковке	1095x1345x1240 мм
Температурный режим	от 50 до 320 °C
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Внутренние размеры камеры	510x710x640 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
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.