



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат PIRON PF3116T

Пароконвектомат ****PIRON PF3116T**** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

****Особенности:****

- * Ручной контроль температуры
- * 3 скорости вентилятора
- * Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обесп

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-piron-pf3116t/>

Цена: 0.00 руб.



Характеристики

Высота	1930 мм
Ширина	940 мм
Глубина	1000 мм

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

Мощность	36 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	250 кг
Панель управления	механическая
Тип гастроемкости	противни 600x400
Количество уровней	16
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
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.