



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach AP20QM

Пароконвектомат **\*\*Apach AP20QM\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входит тележка на 20 гастроемкостей размером GN 1/1.

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-ap20qm/>

Цена: 752394.00 руб.



### Характеристики

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Высота            | 1900 мм  |
| Ширина            | 1051 мм  |
| Глубина           | 934 мм   |
| Мощность          | 28.5 кВт |
| Подключение       | 380 В    |
| Вес (с упаковкой) | 310 кг   |

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

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto: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)                   | 290 кг                   |
| Панель управления                    | электромеханическая      |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1, противни 600x400 |
| Количество уровней                   | 20                       |
| Габариты в упаковке                  | 1250x1140x2100 мм        |
| Температурный режим                  | от 60 до 265 °С          |
| Страна-производитель                 | Италия                   |
| Способ образования пара              | инжектор                 |
| Расстояние между уровнями            | 80 мм                    |
| Количество скоростей вентилятора     | 2                        |
| 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.