



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Angelo Po BX82E

Пароконвектомат **\*\*Angelo Po BX82E\*\*** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая камера

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-angelo-po-bx82e/>



Цена: 644430.00 руб.

### Характеристики

|             |                                                    |
|-------------|----------------------------------------------------|
| Высота      | 938 мм                                             |
| Ширина      | 1183 мм                                            |
| Глубина     | 1090 мм                                            |
| Мощность    | 19.8 кВт                                           |
| Вместимость | Гастроемкости GN 1/1 16<br>Гастроемкости GN 2/1: 8 |
| Подключение | 380 В, 220 В                                       |

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**

|                                      |                                            |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Высота слива                         | 10 мм                                      |
| Диаметр слива                        | 40 мм                                      |
| Водозабор трубы                      | 3/4"                                       |
| Вес (с упаковкой)                    | 228 кг                                     |
| Вес (без упаковки)                   | 208 кг                                     |
| Размер в упаковке                    | 1320x1180x1170 мм                          |
| Панель управления                    | электронная                                |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1, GN 2/1                             |
| Гастроемкости GN 1/1                 | 16                                         |
| Гастроемкости GN 2/1                 | 8                                          |
| Сток в канализацию                   | 650 мм                                     |
| Количество уровней                   | 8, 16                                      |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C                            |
| Расход холодной воды                 | 39 л/ч                                     |
| Страна-производитель                 | Италия                                     |
| Способ образования пара              | инжектор                                   |
| Расстояние между уровнями            | 69.5 мм                                    |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм, 646x530 / 620x530 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.