



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org

вакуум-упаковка.рф

elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1/1-И

Пароконвектомат **\*\*АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1/1-И\*\*** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена набором поворотных ручек и энкодером, позволяющими легко задавать параметры работы. Изделие полностью выполнено из нержавеющей стали AISI 304, дверца камеры оснащена двойным стеклом.

**\*\*Режимы работы:\*\***

\* Режим обработки горячим воздухом при

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-atesy-rubikon-apk-6-1-1-i/>



Цена: 201520.00 руб.

### Характеристики

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| Высота       | 740 мм                              |
| Ширина       | 845 мм                              |
| Глубина      | 780 мм                              |
| Род тока     | трехфазный переменный (с нейтралью) |
| Мощность     | 10 кВт                              |
| Подключение  | 380 В                               |
| Частота тока | 50 Гц                               |

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**

|                                            |                        |
|--------------------------------------------|------------------------|
| Макс. расход воды                          | 2 л/час                |
| Вес (без упаковки)                         | 100 кг                 |
| Панель управления                          | электромеханическая    |
| Тип гастроемкости                          | GN 1/1                 |
| Количество уровней                         | 6                      |
| Температурный режим                        | от 30 до 270 °С        |
| Страна-производитель                       | Россия                 |
| Способ образования пара                    | инжектор               |
| Номинальная мощность ТЭНа                  | 9 кВт                  |
| Расстояние между уровнями                  | 68 мм                  |
| Диапазон установки таймера                 | от 10 мин. до 120 мин. |
| Макс. глубина гастроемкости                | 65 мм                  |
| Номинальное напряжение на ТЭНе             | 220 В                  |
| Макс. нагрузка на гастроемкость            | 5 кг                   |
| Давление воды в водопроводной сети         | от 200 до 600 кПа      |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.)       | 530x325 / 500x300 мм   |
| Габариты с ручкой и душирующим устройством | 945x845x740 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.