



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach Chef Line LEI101S WCF

Пароконвектомат **\*\*Apach Chef Line LEI101S WCF\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления со светодиодным дисплеем, отдельной кнопкой управления 4 циклами готовки, кнопкой с внутренней подсветкой для доступа к программам и переключателями Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подт

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chef-line-lei101s-wcf/>



Цена: 1015338.00 руб.

### Характеристики

|               |                                           |
|---------------|-------------------------------------------|
| Высота        | 1040 мм                                   |
| Ширина        | 930 мм                                    |
| Глубина       | 825 мм                                    |
| Мощность      | Нагрев камеры 15 кВт<br>Вентилятор: 1 кВт |
| Вентилятор    | 1 кВт                                     |
| Подключение   | 380 В                                     |
| Нагрев камеры | 15 кВт                                    |

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 (с упаковкой)                    | 165 кг                |
| Вес (без упаковки)                   | 142 кг                |
| Панель управления                    | электронная           |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1                |
| Количество уровней                   | 10                    |
| Габариты в упаковке                  | 1000x990x1250 мм      |
| Производительность                   | от 80 до 150 блюд/час |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C       |
| Страна-производитель                 | Италия                |
| Способ образования пара              | инжектор              |
| Расстояние между уровнями            | 70 мм                 |
| Количество скоростей вентилятора     | 1                     |
| 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.