



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Rational SCC 61 5 Senses

Пароконвектомат **\*\*Rational SCC 61 5 Senses\*\*** серии SelfCookingCenter предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющими символами.

**\*\*Особенности:\*\***

\* 120

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-rational-scc-61-5-senses/>



Цена: 1041072.00 руб.

### Характеристики

| Характеристики |                   |
|----------------|-------------------|
| Высота         | 782 мм            |
| Ширина         | 847 мм            |
| Глубина        | 776 мм            |
| Мощность       | 11 кВт            |
| Подключение    | 380 В             |
| Давление воды  | от 150 до 600 кПа |
| Сливная труба  | 50 мм             |

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 (с упаковкой)                    | 128 кг                                                                                    |
| Труба подачи воды                    | 3/4"                                                                                      |
| Панель управления                    | электронная                                                                               |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3, GN 2/8                                                    |
| Количество уровней                   | 6                                                                                         |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C                                                                           |
| Страна-производитель                 | Германия                                                                                  |
| Способ образования пара              | бойлер                                                                                    |
| Расстояние между уровнями            | 68 мм                                                                                     |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм,<br>325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 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.