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 камер

...

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 Гастроемкости GN 2/1: 8
Подключение	380 В, 220 В

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.