



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Tecnoinox EFM10DS

Пароконвектомат **\*\*Тесноinox EFM10DS\*\*** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена камерой с закругленными углами и стеклом, невосприимчивым к нагреванию. Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки противни и гостроемкости не входят.

**\*\*Режимы работы:\*\***

\* Пар: от 60 до 120 °C

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-tecnoinox-efm10ds/>



Цена: 227130.00 руб.

### Характеристики

| Характеристики |            |
|----------------|------------|
| Высота         | 940 мм     |
| Ширина         | 860 мм     |
| Глубина        | 650 мм     |
| Мощность       | 16.5 кВт   |
| Вместимость    | 10x GN 1/1 |
| Подключение    | 380 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**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Вес (с упаковкой)                    | 112 кг               |
| Вес (без упаковки)                   | 100 кг               |
| Количество циклов                    | 4                    |
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Внутренние размеры                   | 590x375x770 мм       |
| Количество уровней                   | 10                   |
| Габариты в упаковке                  | 930x810x1180 мм      |
| Количество программ                  | 99                   |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C      |
| Страна-производитель                 | Италия               |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 70 мм                |
| 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.