



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Печь конвекционная Тесноinox GFB06M

Конвекционная печь **\*\*Тесноinox GFB06M\*\*** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления штучных полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой и автоматическим реверсом вентилятора. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог .

**\*\*О**

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/pech-konveksionnaia-tesnoinox-gfb06m/>



Цена: 207200.00 руб.

### Характеристики

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Высота     | 740 мм             |
| Ширина     | 930 мм             |
| Глубина    | 775 мм             |
| Мощность   | 10 + 0,25 кВт      |
| Конвекция  | от 30 до 300 °C    |
| Противень  | 600x400 мм, GN 1/1 |
| Напряжение | 220 В              |

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**

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Управление                | электромеханическое                                                 |
| Подключение               | газ                                                                 |
| Температура               | Конвекция от 30 до 300 °C<br>Комбинированный режим: от 60 до 250 °C |
| Размеры камеры            | 660x450x490 мм                                                      |
| Пароувлажнение            | True                                                                |
| Размер противня           | 600x400 GARBIN, FOINOX                                              |
| Вес (без упаковки)        | 133 кг                                                              |
| Количество уровней        | 6                                                                   |
| Температурный режим       | от 30 до 300 °C                                                     |
| Страна-производитель      | Италия                                                              |
| Комбинированный режим     | от 60 до 250 °C                                                     |
| Расстояние между уровнями | 70 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.