

Плита комбинированная Heidebrenner ETK-I-FW 763228

Мобильная комбинированная плита **Heidebrenner ETK-I-FW 763228** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена распашной дверцей, конфоркой WOK и индукционной конфоркой, плавной регулировкой энергии, быстрым нагревом и автоматическим определением посуды, при котором при отсутствии посуды конфорка автоматически отключается.



Комбинированная плита требует применения металлической посуды, обладающей ферромагнитными свойствами, алюминиевая и медная посуда не подходит.

Опции (заказываются отдельно):

- Стационарная
- Регулируемая по высоте полка
- Расположение конфорок по желанию

Цена по запросу.

Характеристики	
WOK	Ø 300 мм
Высота	850 мм
Ширина	410 мм
Глубина	820 мм
Конфорка	индукционная, стеклокерамическая, WOK
Мощность	10 кВт
Оснащение	шкаф для инвентаря
Установка	напольная
Напряжение	380 В
Размер конфорок	WOK Ø 300 мм Индукционная конфорка: 360x360 мм
Мощность конфорок	WOK 5 кВт Индукционная конфорка: 5 кВт
Количество конфорок	2
Страна-производитель	Германия
Индукционная конфорка	360x360 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23