

Сотейник Pentole Agnelli 2110SSPI20

Сотейник **Pentole Agnelli 2110SSPI20** используется на предприятиях общественного питания для приготовления широкого спектра блюд. Изделие имеет однослойную структуру, выполненную из алюминия толщиной 5 мм. Алюминий обладает высокой теплопроводимостью и гарантирует наиболее оптимальное распределение тепла.



Особенности:

- Инновационное покрытие В-Cristal на внешней и внутренней сторонах - обладает антипригарным эффектом, защищает от адгезии, гарантирует легкость чистки
- Диск из ферритной стали на внешней стороне дна для использования совместно с индукционными плитами
- Отличная стойкость к механическим и термическим ударам, коррозии
- Полностью соответствует международным законам о посуде, контактирующей с пищевыми продуктами
- Не рекомендуется использовать острые предметы, которые могут оставить следы на антипригарном покрытии
- Не рекомендуется использовать абразивные губки для чистки
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 4709 руб.

Характеристики	
Серия	Al Black
Высота	45 мм
Ширина	200 мм
Глубина	200 мм
Материал	алюминий
Толщина дна	10 мм
Ценовой сегмент	высокий
Индукционная посуда	True
Страна-производитель	Италия

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