

## Аппарат для такояки Airhot TK-25

Аппарат для такояки **Airhot TK-25** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления популярного, традиционного японского блюда такояки - шарики из жидкого теста с начинкой из отварного осьминога и других ингредиентов. Модель оснащена терморегулятором и 56 ячейками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из чугуна с антипригарным покрытием.



**Цена: 13870 руб.**

Характеристики	
Высота	185 мм
Ширина	310 мм
Глубина	335 мм
Мощность	0.9 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	6.1 кг
Страна-производитель	Китай
Размер рабочей поверхности	400x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**