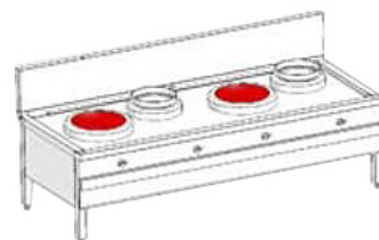


Индукционная WOK станция Heidebrenner ETK-I-W 732247

Индукционная WOK станция **Heidebrenner ETK-I-W 732247** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 стеклокерамическими кюветами, 2 электрическими мармитами, углубленной водяной столешницей с водяным смывом и подачей воды из оросительной трубы.



Опции (заказываются отдельно):

- Водопроводный кран

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	700 мм
Ширина	2400 мм
Глубина	1000 мм
Конфорка	WOK, индукционная, стеклокерамическая
Мощность	Стеклокерамическая кювета 2x 16 кВт Электрический мармит: 2x 2 кВт
Оснащение	подставка (стенд)
Установка	напольная
Напряжение	380 В
Размер конфорок	400 мм
Количество конфорок	4
Страна-производитель	Германия
Электрический мармит	2x 2 кВт
Стеклокерамическая кювета	2x 16 кВт

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