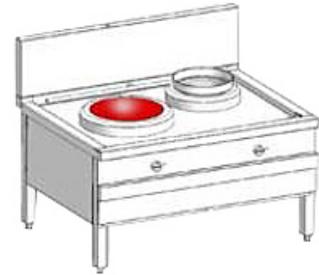


Индукционная WOK станция Heidebrenner ETK-I-W 732137

Индукционная WOK станция **Heidebrenner ETK-I-W 732137** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклокерамической кюветой, электрическим мармитом, 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	1300 мм
Глубина	1000 мм
Конфорка	WOK, индукционная, стеклокерамическая
Мощность	Стеклокерамическая кювета 8 кВт Электрический мармит: 2 кВт
Оснащение	подставка (стенд)
Установка	напольная
Напряжение	380 В
Размер конфорок	400 мм
Количество конфорок	2
Страна-производитель	Германия
Электрический мармит	2 кВт
Стеклокерамическая кювета	8 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