

## Гриль для кур Gastro-Tar OGE-12

Гриль для кур **Gastro-Tar OGE-12** предназначен для приготовления кур-гриль в заведениях быстрого питания, супермаркетах и уличной торговли.



### Особенности:

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Количество вертелов: 4 шт.
- Дверь и задняя стенка из закаленного стекла
- Подсветка камеры

**Цена: 82670 руб.**

Характеристики	
Высота	550 мм
Ширина	800 мм
Глубина	450 мм
Тип гриля	шампурный
Напряжение	220 В, 380 В
Подключение	электричество
Количество кур	12
Вес (без упаковки)	45 кг
Температурный режим	от 90 до 290 °С
Страна-производитель	Польша
Электрическая мощность	4 кВт

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**