

Гриль для шаурмы Remta SD16

Гриль для шаурмы **Remta SD16** предназначен для обжарки большого количества различных видов мяса и птицы для приготовления начинки для шаурмы, донера и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена системой независимой регулировки каждого ТЭНа и 2 режимами мощности нагрева. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Керамическое стекло защищает ТЭНы от попадания масла
- Система с двумя направляющими для жарки мяса как на расстоянии, так и под углом к нагревательным элементам

Цена: 35160 руб.



Характеристики	
Высота	1200 мм
Привод	ручной
Ширина	520 мм
Глубина	700 мм
Мощность	5.6 кВт
Подключение	220 В
Вес (без упаковки)	29 кг
Страна-производитель	Турция
Максимальная загрузка	50 кг
Количество зон нагрева	4 шт.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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