

Аппарат АТЕSY Чебуречница Евро

Аппарат **АТЕSY Чебуречница Евро** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чебуреков, пирожков и белых в жареном масле (фритюре). Модель оснащена терморегулятором и 2 индикаторными лампами. Изделие полностью выполнено из пищевой нержавеющей стали.

В комплект поставки входит кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.



Особенности:

- Вместимость: 2 чебурека
- Производительность: от 16 до 20 чебуреков/час
- Время приготовления чебурека: от 6 до 7 мин.
- Время разогрева фритюра до 190 °C: 27 мин.
- Размер фритюрной ванны: GN 1/1 глубиной 150 мм

Цена: 16100 руб.

Характеристики	
Высота	273 мм
Ширина	605 мм
Глубина	327 мм
Мощность	3.9 кВт
Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Вес (без упаковки)	15 кг
Температурный режим	от 50 до 190 °C
Страна-производитель	Россия
Общий объем фритюрного масла	14 л

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