

Поверхность жарочная АТЕSY Таверна-2005 300 мм

Жарочная поверхность **АТЕSY Таверна-2005** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания. Модель оснащена терморегулятором и индикаторной лампой. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали, жарочная поверхность - из углеродистой стали.



Особенности:

- Нагрев осуществляется ТЭНом, расположенным снизу
- Плавная регулировка температуры при помощи встроенного терморегулятора, ручка управления которым расположена на передней панели
- Борт с 3-х сторон для большего удобства работы
- Съёмный лоток для сбора излишков жира с фасадной стороны электросковороды
- Может быть использована как в составе кухонной линии, так и отдельно

Цена: 18790 руб.

Характеристики	
Высота	330 мм
Ширина	300 мм
Глубина	440 мм
Мощность	1.6 кВт
Подключение	220 В
Высота борта	65 мм
Вес (без упаковки)	19 кг
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	1
Размеры жарочной поверхности	275x320 мм
Структура жарочной поверхности	рифленая

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