

## Шкаф тепловой Retigo Hold-o-mat standard без термощупа

Тепловой шкаф **Retigo Hold-o-mat standard** предназначен для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли.



### Режимы работы:

- Обжаривание при низкой температуре и длительном времени
- Сохранение в течение длительного времени: 65-75 °С

### Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесиках
- Консоль для крепления к стене

**Цена: 305919 руб.**

Характеристики	
Высота	343 мм
Формат	тепловой шкаф
Ширина	415 мм
Глубина	675 мм
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Вместимость	3x GN 1/1 глубиной 65 мм 2x GN 1/1 глубиной 100 мм
Предохранитель	10 А
Вес (без упаковки)	24 кг
Количество дверей	1
3x GN 1/1 глубиной 65 мм	
2x GN 1/1 глубиной 100 мм	
Страна-производитель	Чехия
Температурный режим камеры	от 20 до 120 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**