

Поверхность жарочная Sirman TOP M

Жарочная поверхность **Sirman TOP M** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных типов продуктов: мяса, рыбы, овощей и т.д. Модель оснащена 2 регулируемыми термостатами и армированными нагревательными элементами, которые прилегают вплотную к плите для оптимальной тепловой проводимости.



Особенности:

- Корпус из нержавеющей стали
- Рабочая поверхность из чугуна со стеклокерамической обработкой

Опции (заказываются отдельно):

- Механический таймер

Цена: 31580 руб.

Характеристики	
Высота	170 мм
Ширина	515 мм
Глубина	435 мм
Мощность	1.8 кВт
Подключение	220 В
Вес (с упаковкой)	20 кг
Вес (без упаковки)	18 кг
Габариты в упаковке	560x430x270 мм
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Материал поверхности	чугун
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	2
Размер рабочей поверхности	500x255 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная

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