

## Набор для фондю Pentole Agnelli Fonduta

Набор для фондю **Pentole Agnelli Fonduta** используется на предприятиях общественного питания, а также в домашних условиях для приготовления традиционного фондю. Изделие имеет однослойную структуру, выполненную из меди, толщиной 2 мм. Медь обладает непревзойденной теплопроводимостью и устойчивостью к механическим и термическим ударам, истиранию и коррозии.

### Особенности:

- Не содержит никеля
- Полностью соответствует международным законам о посуде, контактирующей с пищевыми продуктами
- Не рекомендуется нагревать выше 220 °С в целях избегания плавления внутреннего оловянного покрытия
- Не рекомендуется использовать острые предметы, которые могут оставить следы на внутреннем покрытии
- Не рекомендуется использовать абразивные губки для чистки внутреннего покрытия
- Рекомендуется использовать специальные очищающие средства для чистки меди в целях избегания окисления
- Возможность полировки внешней части изделия по мере необходимости



**Цена: 11580 руб.**

Характеристики	
Габариты	140x140x100 мм
Страна-производитель	Италия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**