

Сковорода Pentole Agnelli 3111E20

Сковорода **Pentole Agnelli 3111E20** используется на предприятиях общественного питания для приготовления широкого спектра блюд. Дно изделия имеет трехслойную структуру: внутренний и внешний слои выполнены из нержавеющей стали 18/10, средний - из алюминия. Нержавеющая сталь гарантирует гигиеничность и легкость очистки, алюминиевая прослойка способствует наиболее оптимальному распределению тепла между внутренним и наружными слоями.



Особенности:

- Отличная стойкость к механическим и термическим ударам, истиранию и коррозии
- Полностью соответствует международным законам о посуде, контактирующей с пищевыми продуктами
- Соответствует стандартам HACCP
- Не требует особого ухода

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 2512 руб.

Характеристики	
Серия	Acciaio Inox 18/10
Высота	40 мм
Ширина	200 мм
Глубина	200 мм
Материал	нерж. сталь
Толщина дна	0,7 мм
Ценовой сегмент	высокий
Индукционная посуда	True
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

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

