

Сковорода Pentole Agnelli 2111BS32

Сковорода **Pentole Agnelli 2111BS32** используется на предприятиях общественного питания для приготовления широкого спектра блюд. Изделие имеет однослойную структуру, выполненную из алюминия толщиной 5 мм. Алюминий обладает высокой теплопроводимостью и гарантирует наиболее оптимальное распределение тепла. Сковорода подходит для использования совместно со всеми типами плит, кроме индукционных.



Особенности:

- Антипригарное покрытие Teflon™ с запатентованной трехслойной технологией
- Выдерживает температуру до 260 °С
- Не рекомендуется использовать острые предметы, которые могут оставить следы на антипригарном покрытии
- Не рекомендуется использовать чрезмерно абразивные губки для чистки антипригарного покрытия
- Допускается мытье в посудомоечной машине, но не рекомендуются длительные циклы мойки

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 5651 руб.

Характеристики	
Серия	Antiaderente
Высота	75 мм
Ширина	320 мм
Глубина	320 мм
Материал	алюминий
Ценовой сегмент	высокий
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