

Гранитор Cooleq SM-10+10

Гранитор **Cooleq SM-10+10** используется для приготовления охлажденных десертов на фруктовой основе с сиропом, слабоалкогольных напитков и пюре из фруктов и ягод на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена конструкцией горизонтального шнека, которая предотвращает засахаривание подвижных частей устройства в ёмкости, увеличивая срок службы гранитора, и панелью управления с защитной пластиковой крышкой для исключения попадания влаги.

Особенности:

- Система охлаждения и перемешивания
- Кран гарантирует бесперебойную подачу любого густого продукта
- Регулировка консистенции десерта



Цена: 89640 руб.

Характеристики	
Тип	гранитор
Высота	760 мм
Ширина	420 мм
Глубина	560 мм
Мощность	0.4 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	55 кг
Объем одной емкости	10 л
Количество емкостей	2
Температурный режим	от -3 до -2 °С
Страна-производитель	Китай

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