

Плита электрическая Марихолодмаш ПЭ29П

Электрическая плита Марихолодмаш ПЭ29П предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных изделий на предприятиях торговли и общественного питания. Корпус, столешница и лицевая часть выполнены из нержавеющей стали, конфорки - из чугуна.

Особенности:

- Все регуляторы расположены на передней панели
- Регулируемые по высоте ножки
- Без духовки
- Высокая безопасность, предохранение от ожогов
- Большие конфорки, позволяющие разместить даже самые крупные кастрюли
- Комфортные условия для работы, повышение температуры помещения всего на 4 градуса
- Легкость в чистке Экологичность
- Крашеная подставка с полкой
- Разборная конструкция

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект воздуховода ВПЭ из нержавеющей стали
- Комплект боковых столешниц из нержавеющей стали

Цена: 26380 руб.





Характеристики	
Страна-производитель	Россия
Мощность каждой конфорки	3 кВт
Площадь жарочной поверхности	0,24 м2
Допустимая нагрузка на одну конфорку	40 кг
Количество позиций регулировки мощности	4
Температура рабочей поверхности конфорок	480 °C
Время разогрева до максимальной температуры	30 мин

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

 $\underline{https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg}$

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