

Гриль для шаурмы Airhot GRE-80

Гриль для шаурмы **Airhot GRE-80** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясной начинки для шаурмы. Принцип действия заключается в том, что приготовленная мясная нарезка насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около электрических ТЭНов до ее полной готовности. Модель оснащена поддоном для сбора жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- 3 зоны нагрева
- 6 ТЭНов
- Регулировка расстояния между ТЭНом и корпусом



Цена: 24600 руб.

Характеристики	
Высота	970 мм
Привод	электрический
Ширина	520 мм
Глубина	635 мм
Мощность	7.4 кВт
Подключение	380 В
Длина вертела	650 мм
Вес (с упаковкой)	33 кг
Вес (без упаковки)	29 кг
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Китай
Максимальная загрузка	40 кг
Количество зон нагрева	3 шт.

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