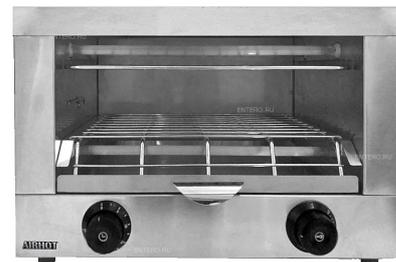


Гриль Salamander Airhot HST-250

Гриль Salamander **Airhot HST-250** предназначен для обжаривания стейков и сосисок, приготовления сэндвичей, полуфабрикатов, подогрева булочек, гамбургеров, хот-догов и поддержания готовых блюд в разогретом состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 переключателями для регулировки температурного режима, съемной задней панелью для облегчения очистки и съемным поддоном для сбора жира и крошек. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Особенности:

- Инфракрасные кварцевые трубки, защищенные металлическими решетками
- Горизонтальная загрузка
- Количество уровней: 1
- Таймер на 30 мин.

Цена: 10580 руб.

Характеристики	
Высота	280 мм
Ширина	460 мм
Глубина	250 мм
Мощность	2 кВт
Подключение	220 В
Вес (с упаковкой)	9 кг
Вес (без упаковки)	8 кг
Внутренние размеры	360x243 мм
Габариты в упаковке	490x280x310 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Китай

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?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