

## Гриль Salamander Airhot SGE-600

Гриль Salamander **Airhot SGE-600** 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 зонами нагрева и съёмным поддоном для сбора жира и крошек. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



**Цена: 29950 руб.**

Характеристики	
Тип	с подвижной верхней частью
Высота	470 мм
Ширина	600 мм
Глубина	450 мм
Мощность	4 кВт
Подключение	220
Вес (с упаковкой)	48 кг
Вес (без упаковки)	43 кг
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Китай
Подвижная верхняя часть	от 0 до 140 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**