

Плита индукционная Airhot IP5000

Индукционная плита **Airhot IP5000** предназначена для приготовления блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Индукционная конфорка работает только при наличии на ней посуды, вследствие чего экономится электроэнергия. Модель оснащена электронной панелью управления, 10 уровнями мощности и таймером на 3 часа. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов

Цена: 16330 руб.

Характеристики	
Высота	180 мм
Ширина	400 мм
Глубина	485 мм
Конфорка	индукционная
Мощность	5 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	9.6 кг
Вес (без упаковки)	7.5 кг
Габариты в упаковке	590x275x470 мм
Количество конфорок	1
Температурный режим	от 0 до 240 °C
Страна-производитель	Китай
Максимальная нагрузка на поверхность	50 кг

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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