

## Поверхность жарочная Angelo Po 0G1FT2E

Жарочная поверхность **Angelo Po 0G1FT2E** серии Gamma 700 предназначена для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование установлено на подставке.

Корпус выполнен из нержавеющей стали 10-18, жарочная поверхность - из стали Fe510D с матовой отделкой.

### Особенности:

- Регулировка температуры нагрева
- Нагревательные элементы снизу

**Цена: 177540 руб.**



### Характеристики

Высота	900 мм
Ширина	350 мм
Глубина	700 мм
Мощность	5.1 кВт
Подключение	380 В, 220 В
Вес (с упаковкой)	49 кг
Вес (без упаковки)	40 кг
Габариты в упаковке	410x820x1180 мм
Температурный режим	от 100 до 270 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	рифленая

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**