

Поверхность жарочная Angelo Po 1G0FT4E

Жарочная поверхность **Angelo Po 1G0FT4E** серии Gamma 700 предназначена для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания и торговли.



Корпус выполнен из нержавеющей стали 10-18, жарочная поверхность - из стали Fe510D с обработкой хромом.

В комплект поставки входит пластинчатая пробка.

Особенности:

- Регулировка температуры нагрева
- Термостат безопасности
- Нагревательные элементы снизу - 2 независимые группы

Цена: 231270 руб.

Характеристики	
Высота	240 мм
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Мощность	10.2 кВт
Подключение	380 В, 220 В
Вес (с упаковкой)	79 кг
Вес (без упаковки)	73 кг
Габариты в упаковке	760x820x680 мм
Температурный режим	от 100 до 260 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	гладкая

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