Гриль Salamander Sirman PRO 1/2 G

Гриль Salamander **Sirman PRO 1/2 G** 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. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, рельефная плита - из хромированной стали.

Особенности:

- Электронные регуляторы энергии
- Дымоудалители
- Армированные нагревательные элементы
- Выдвижной лоток для сбора крошек

Цена: 73280 руб.

Характеристики	
Тип	с подвижной верхней частью
Высота	510 мм
Ширина	400 мм
Глубина	545 мм
Мощность	1.7 кВт
Подключение	220 В
Вес (с упаковкой)	50 кг
Вес (без упаковки)	45 кг
Габариты в упаковке	500x630x650 мм
Страна-производитель	Италия
Размеры зоны выпекания	585x350 мм

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