

## Гастроемкость Abat GN 1/3-40 (325x176x40) нерж. сталь

Гастроемкость **Abat GN 1/3-40** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных блюд в пароконвектоматах и конвекционных печах, демонстрации готовых блюд на линиях раздачи, заморозки, охлаждения и хранения продуктов в холодильных и морозильных шкафах, а также для транспортировки продуктов.



**Цена: 700 руб.**

Характеристики	
Размер	GN 1/3 (325x176)
Глубина	40 мм
Материал	нерж. сталь
Страна-производитель	Россия

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**