

Гастроемкость Abat GN 1/2-20 (325x265x20) нерж. сталь

Гастроемкость **Abat GN 1/2-20** 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: 750 руб.

| Характеристики | |
|----------------------|------------------|
| Размер | GN 1/2 (325x265) |
| Глубина | 20 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

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