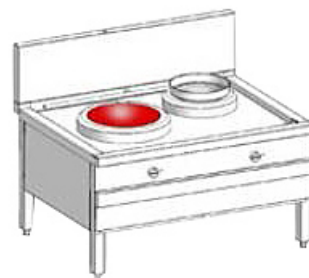


Индукционная WOK станция Heidebrenner ETK-I-W 732147

Индукционная WOK станция **Heidebrenner ETK-I-W 732147** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклокерамической кюветой, электрическим мармитом, углубленной водяной столешницей с водяным смывом и подачей воды из оросительной трубы.



Опции (заказываются отдельно):

- Водопроводный кран

Цена по запросу.

| Характеристики | |
|---------------------------|--|
| Высота | 700 мм |
| Ширина | 1300 мм |
| Глубина | 1000 мм |
| Конфорка | WOK, индукционная, стеклокерамическая |
| Мощность | Стеклокерамическая кювета 16 кВт Электрический мармит: 2 кВт |
| Оснащение | подставка (стенд) |
| Установка | напольная |
| Напряжение | 380 В |
| Размер конфорок | 400 мм |
| Количество конфорок | 2 |
| Страна-производитель | Германия |
| Электрический мармит | 2 кВт |
| Стеклокерамическая кювета | 16 кВт |

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