

Мармит GASTRORAG SB-6000

Мармит **Gastrorag SB-6000** предназначен для нагрева и поддержания в теплом состоянии готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена ручным наполнением воды, термостатом и откидной съемной крышкой с фланцем. Корпус выполнен из окрашенной стали, вставка - из нержавеющей стали.

Цена: 5440 руб.



Характеристики	
Объем	10 л
Высота	360 мм
Нагрев	водяной
Ширина	345 мм
Глубина	345 мм
Мощность	0.4 кВт
Источник тепла	220 В
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	4.7 кг
Температурный режим	от 30 до 90 °С
Страна-производитель	Китай

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