

## Аппарат для чуррос Airhot SVC-5

Аппарат для чуррос **Airhot SVC-5** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чуррос - традиционный испанский десерт ввиду хрустящей палочки, по вкусу напоминающий пончик. Готовое тесто закладывается сверху в бочок, затем крутится ручка для выдавливания чуррос прямо в масло фритюра. Готовый чуррос можно посыпать корицей, сахарной пудрой, макать в шоколад или джем, добавлять начинки, или посыпать солью. Модель оснащена 2 скоростями хода поршня. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 насадки для чуррос .

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Цена: 15610 руб.**



Характеристики	
Вес	11 кг
Объем	5 л
Габариты	330x340x690 мм
Вес с упаковкой	12 кг
Размер цилиндра	Ø 140x320 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**