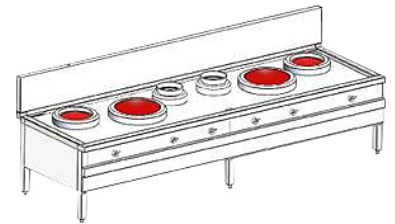


Индукционная WOK станция Heidebrenner ETK-I-W 732457

Индукционная WOK станция **Heidebrenner ETK-I-W 732457** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 4 стеклокерамическими кюветами, 2 электрическими мармитами, углубленной водяной столешницей с водяным смывом и подачей воды из оросительной трубы.



Опции (заказываются отдельно):

- Водопроводный кран

Цена по запросу.

Характеристики	
2x 300 мм	
2x 400 мм	
Высота	700 мм
Ширина	3000 мм
2x 16 кВт	
2x 3,5 кВт	
Глубина	1000 мм
Конфорка	WOK, индукционная, стеклокерамическая
Мощность	Стеклокерамическая кювета 2x 16 кВт 2x 3,5 кВт Электрический мармит: 2x 2 кВт
Оснащение	подставка (стенд)
Установка	напольная
Напряжение	380 В
Размер конфорок	400 / 300 мм
Количество конфорок	6
Страна-производитель	Германия
Электрический мармит	2x 2 кВт
Стеклокерамическая кювета	2x 16 кВт 2x 3,5 кВт

Характеристики

Размер стеклокерамической кюветы	2х 300 мм 2х 400 мм
----------------------------------	---------------------

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?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