

Аппарат для чуррос Airhot SVC-3

Аппарат для чуррос **Airhot SVC-3** 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 .

Цена: 12960 руб.



Характеристики

Объем	3 л
Габариты	300x220x508 мм
Вес с упаковкой	10 кг
Размер цилиндра	Ø 140x200 мм

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