

Гриль Salamander GASTRORAG AT-937E

Гриль Salamander **GASTRORAG AT-937E** предназначен для обжаривания стейков и сосисок, приготовления сэндвичей, полуфабрикатов, подогрева булочек, гамбургеров, хот-догов и поддержания готовых блюд в разогретом состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Закрытая с 3-х сторон модель оснащена регулируемой полкой-решеткой с 4 положениями по высоте и сливным поддоном. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Цена: 16290 руб.

Характеристики

Характеристики	
Тип	с подвижной решеткой
Высота	490 мм
Ширина	790 мм
Глубина	450 мм
Мощность	4 кВт
Подключение	220
Вес (без упаковки)	23.6 кг
Температурный режим	от 50 до 300 °C
Страна-производитель	Китай

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-5CxMECxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

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