

Гриль Salamander GASTRORAG AT-936E

Гриль Salamander **GASTRORAG AT-936E** 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 3 положениями по высоте и сливным поддоном. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Цена: 10530 руб.

Характеристики

Тип	с подвижной решеткой
Высота	280 мм
Ширина	610 мм
Глубина	310 мм
Мощность	2 кВт
Подключение	220
Вес (без упаковки)	10.8 кг
Температурный режим	от 50 до 300 °С
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-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