

Котел INDOKOR 103321

Котел **INDOKOR 103321** используется на предприятиях общественного питания для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена медленно нагревающимися ручками и крышкой. Котел подходит для использования со всеми видами плит, включая индукционные. Изделие выполнено из высококачественной безопасной нержавеющей стали 201, дно - по технологии "Сэндвич" (между 2 слоями стали находится слой алюминия), что позволяет правильно распределять температуру даже на неравномерном огне.



* Размеры указаны без учета длины ручек.

Внимание! Изображение товара отличается от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Цена: 6957 руб.

Характеристики	
Дно	4 мм
Объем	44 л
Высота	285 мм
Стенки	1,2 мм
Ширина	475 мм
Глубина	475 мм
Материал	нерж. сталь, алюминий
Ценовой сегмент	низкий
Вес (с упаковкой)	9.8 кг
Толщина материала	Стенки 1,2 мм Дно: 4 мм
Высота ручки крышки	20 мм
Индукционная посуда	True
Ширина боковых ручек	30 мм
Страна-производитель	Ю. Корея

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