

Макароноварка индукционная ITERMA МВИ-400/700М

Индукционная макароноварка **ITERMA МВИ-400/700М** предназначена для приготовления гарниров на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена краном для залива и слива воды, съемным дном-вставкой под корзины, сеткой-фильтром и крышкой. Макароноварка может устанавливаться на модули шириной 400 и 800 мм и глубиной 700 мм.



В комплект поставки входят 2 корзины GN 1/3 и 2 корзины GN 1/6.

Цена: 98960 руб.

Характеристики	
Высота	390 мм
Ширина	400 мм
Глубина	760 мм
Мощность	5 кВт
Общий объем	30 л
Объем ванны	30 л
Подключение	220 В
Тип установки	настольный
Количество ванн	1
Вес (с упаковкой)	40 кг
Вес (без упаковки)	35 кг
Кран для слива масла	True
Страна-производитель	Россия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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