

Шкаф расстоечный INOKSAN INO-FGM100

Расстоечный шкаф **INOKSAN INO-FGM100** используется в паре с конвекционными печами вместимостью 6-10 лотков INO-FKE006 и INO-FKE010. Оборудование предназначено для предварительной тепловой обработки хлебобулочных изделий, позволяющей насытить их кислородом и придать пышность.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.



Особенности:

- Кнопка для наполнения водой
- Регулируемый термостат
- Таймер
- Подсветка
- Регулируемые по высоте ножки

Цена: 128780 руб.

Характеристики	
Ширина	980 мм
Глубина	810 мм
Мощность	0.5 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм, габаритность GN1/1, габаритность GN2/1
Вес (без упаковки)	73 кг
Количество уровней	5
Температурный режим	от 0 до 90 °С
Высота (без упаковки)	650 мм
Страна-производитель	Турция

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