

Станция для подогрева и фасовки картофеля фри Grill Master Ф2ПКЭ глубина 100 мм

Станция **Grill Master Ф2ПКЭ** предназначена для подогрева и поддержания уже готового картофеля фри в теплом состоянии. Деликатный подогрев продукта осуществляется сверху - это позволяет сохранять картофель фри достаточно долго в горячем виде без потери качества. Степень подогрева можно регулировать. Модель выполнена из нержавеющей стали и оснащена подсветкой.



Цена: 23690 руб.

Характеристики

Высота	620 мм
Ширина	670 мм
Глубина	610 мм
Мощность	1.6 кВт
Напряжение	220 В
Применение	для блюд
Тип установки	настольный
Количество ТЭНов	2
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева / ламп	1
Размеры емкости для картофеля	650x530x100 мм
Количество держателей для пакетов с картофелем	2

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