

Казан индукционный ITERMA ИК-25

Индукционный казан **ITERMA ИК-25** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена режимом быстрого набора максимальной температуры (BOOST), электронным контролем заданной температуры и съемной чугунной чашей. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304. Казан может быть установлен на подставку.



В комплект поставки входит крышка.

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	400 мм
Ширина	600 мм
Глубина	760 мм
Конфорка	индукционная, чугунная
Мощность	3.5 кВт
Установка	напольная
Напряжение	220 В
Диаметр чаши	520 мм
Вес (без упаковки)	34 кг
Объем чаши казана	25 л
Количество конфорок	1
Температурный режим	от 60 до 240 °С
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