

Шкаф жарочный ИТЕРМА ПДЭ-154

Жарочный шкаф **ИТЕРМА ПДЭ-154** предназначен для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель разработана специально для совместного использования с 4-х конфорочной индукционной плитой 900 серии, которая может быть установлена на шкаф.



В комплект поставки входит 1 противень.

Особенности:

- Холодный верх
- Вывод тепла на заднюю стенку
- Аварийный терморегулятор

Цена: 50900 руб.

Характеристики	
Высота	600 мм
Ширина	840 мм
Глубина	720 мм
Мощность	3 кВт
Подключение	380 В
Время разогрева	20 мин.
Формат емкостей	противни 530x530 мм
Вес (без упаковки)	63 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Страна-производитель	Россия
Количество камер (подов)	1

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