

Шкаф жарочный Tatra TEO.87

Жарочный шкаф **Tatra TEO.87** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки и запекания широкого спектра блюд. Модель оснащена удобной в использовании электромеханической панелью управления и регулируемыми ножками. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами. Оборудование можно использовать для установки под плиту [TER.87](#), а также под жарочные поверхности и фритюрницу шириной 800 мм.



В комплект поставки входит одна решетка GN 2/1.

Особенности:

- 3 режима нагрева:
 - только верх
 - только низ
 - верх и низ

Цена: 66582 руб.

Характеристики	
Высота	560 мм
Ширина	800 мм
Глубина	730 мм
Мощность	9 кВт
Подключение	380 В
Формат емкостей	GN 2/1
Вес (с упаковкой)	85 кг
Вес (без упаковки)	70 кг
Габариты в упаковке	600x900x900 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Вместимость (уровней)	3
Количество камер (подов)	1
Рекомендуемая максимальная рабочая температура	250 °С

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