

Гриль для кур Grill Master Ф2У2Г

Гриль для кур **Grill Master Ф2У2Г** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления тушек кур, куриных окорочков, грудок и других продуктов. Модель оснащена подсветкой в камере, газ-контролем и 2 съёмными автономными инфракрасными горелками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, двери - из термостойкого стекла.



В комплект поставки входит 2 шампура в первом ряду и 1 - во втором.

Опции (заказываются отдельно):

- Исполнение в цвете

Цена: 54190 руб.

Характеристики	
Высота	765 мм
Ширина	950 мм
Глубина	570 мм
Тип гриля	шампурный
Напряжение	220 В
Расход газа	0,85 кг/час
Подключение	газ
Количество кур	12
Газовая мощность	7 кВт
Вес (без упаковки)	51 кг
Рамная конструкция	
Время приготовления	55 мин.
Газовое подключение	1/2"
Страна-производитель	Россия
Цепная передача вращения шампуров	

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