

Гриль Salamander Hurakan HKN-SAL600MBM

Гриль Salamander **Hurakan HKN-SAL600MBM** предназначен для обжаривания стейков и сосисок, приготовления сэндвичей, полуфабрикатов, подогрева булочек, гамбургеров, хот-догов и поддержания готовых блюд в разогретом состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регуляторами мощности, индикаторами нагрева и поддоном для масла. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Особенности:

- Электромеханическая система управления
- 2 зоны нагрева

Цена: 30870 руб.

Характеристики	
Тип	с подвижной верхней частью
Высота	530 мм
Ширина	600 мм
Глубина	480 мм
Мощность	4 кВт
Подключение	220
Вес (с упаковкой)	41 кг
Вес (без упаковки)	38.5 кг
Габариты в упаковке	660x570x570 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Китай

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 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