

Сковорода Pentole Agnelli 111CIT20

Сковорода **Pentole Agnelli 111CIT20** используется на предприятиях общественного питания для приготовления широкого спектра блюд. Изделие имеет трехслойную структуру: внутренний слой выполнен из нержавеющей стали толщиной 0,4 мм (20%), средний - из алюминия толщиной 0,5 мм (25%), а наружное покрытие представлено слоем меди толщиной 1,1 мм (55%). Нержавеющая сталь гарантирует гигиеничность и легкость очистки, алюминиевая прослойка способствует наиболее оптимальному распределению тепла между внутренним и наружными слоями, а отделка медью не только придает модели стильный современный вид, но и обеспечивает лучшее теплопоглощение.



Особенности:

- Повышенная теплопроводимость позволяет экономить электроэнергию
- Полностью соответствует международным законам о посуде, контактирующей с пищевыми продуктами
- Соответствует стандартам HACCP
- Не требует особого ухода

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 11135 руб.

Характеристики	
Серия	Copper3
Высота	40 мм
Ширина	200 мм
Глубина	200 мм
Материал	алюминий, медь, нерж. сталь
Ценовой сегмент	высокий
Индукционная посуда	True
Страна-производитель	Италия

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