

Поверхность жарочная Angelo Po 0G0FT2E

Жарочная поверхность **Angelo Po 0G0FT2E** серии Gamma 700 предназначена для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания и торговли.

Корпус выполнен из нержавеющей стали 10-18, жарочная поверхность - из стали Fe510D с матовой отделкой.



Особенности:

- Регулировка температуры нагрева
- Нагревательные элементы снизу

Цена: 151870 руб.

Характеристики	
Высота	240 мм
Ширина	350 мм
Глубина	700 мм
Мощность	5.1 кВт
Подключение	380 В, 220 В
Вес (с упаковкой)	85 кг
Вес (без упаковки)	80 кг
Габариты в упаковке	410x820x680 мм
Температурный режим	от 100 до 270 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	рифленая

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