

Гранитор CAB CARESS 2

Прибор **CAB CARESS 2** используется для приготовления граниты на основе соков, сиропов, пюре из фруктов и ягод на предприятиях общественного питания: в барах, кафе, закусочных, бистро и ресторанах.

Инновационная запатентованная вертикальная система позволяет производить совершенно однородный продукт без присутствия пены. Температурный зонд, расположенный под емкостями с продуктом, надежно защищен от внешних повреждений. Краны устройства гарантируют бесперебойную подачу любого густого продукта и при необходимости могут быть легко разобраны для чистки. Представленная модель является универсальным агрегатом, способным работать как с соком с мякотью, так и с кремообразными продуктами и десертами парфе.



Цена: 112260 руб.

Характеристики	
Тип	гранитор
Высота	680 мм
Ширина	430 мм
Глубина	400 мм
Мощность	0.65 кВт
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	30 кг
Объем одной емкости	5.5 л
Количество емкостей	2
Температурный режим	от -6 до 5 °С
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