

Гриль Salamander Kocateq EB600NW

Гриль Salamander **Kocateq EB600NW** предназначен для приготовления мясных и рыбных блюд, колировки, запекания и разогрева бутербродов, открытых сэндвичей и поддержания готовых блюд в разогретом виде на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430.



Особенности:

- Наличие противовеса позволяет регулировать высоту головки без усилий
- Две зоны нагрева
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру
- Нижняя решетка для размещения продукта
- Поддон для сбора жира

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 40540 руб.

Характеристики	
Тип	с подвижной верхней частью
Высота	310 мм
Ширина	570 мм
Глубина	450 мм
Мощность	5 кВт
Подключение	220 В
Вес (с упаковкой)	29 кг
Габариты в упаковке	720x590x580 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Ю. Корея
Диапазон расстояний от поверхности до ТЭНов	от 0 до 140 мм

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