

Поверхность жарочная Grill Master Ф2ПЖЭ(КтЭ)

Жарочная поверхность **Grill Master Ф2ПЖЭ(КтЭ)** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена терморегуляторами. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из чугуна.



Цена: 15050 руб.

Характеристики	
Высота	175 мм
Ширина	570 мм
Глубина	270 мм
Мощность	3.6 кВт
Подключение	220 В
Вес (без упаковки)	23 кг
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Размер жарочной поверхности	450x240 мм
Структура жарочной поверхности	рифленая

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