

Поверхность жарочная Grill Master Ф2ПЖЭ(КтЭ) гладкая поверхность

Жарочная поверхность **Grill Master Ф2ПЖЭ(КтЭ)** предназначена для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 термостатами и лотком для сбора жира. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали.



Внимание! На фото аналогичная модель с рифленой рабочей поверхностью.

Цена: 17440 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	175 мм
Ширина	570 мм
Глубина	270 мм
Мощность	3.6 кВт
Подключение	220 В
Вес (с упаковкой)	27 кг
Вес (без упаковки)	20 кг
Габариты в упаковке	640x340x245 мм
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Материал поверхности	чугун
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	гладкая

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