

Гриль Salamander Remta S11

Гриль Salamander **Remta S11** предназначен для обжаривания стейков и сосисок, приготовления сэндвичей, полуфабрикатов, подогрева булочек, гамбургеров, хот-догов и поддержания готовых блюд в разогретом состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус и съемный поддон для крошек и жира выполнены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Равномерное распределение тепла
- Полка-решетка с 4 положениями по высоте

Цена: 35500 руб.

Характеристики	
Тип	с подвижной решеткой
Высота	580 мм
Ширина	780 мм
Глубина	480 мм
Мощность	4.7 кВт
Подключение	газ
Вес (без упаковки)	25 кг
Количество горелок	4
Страна-производитель	Турция

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