

Гриль для шаурмы Remta D04(M)Z

Гриль для шаурмы **Remta D04(M)Z** предназначен для обжарки большого количества различных видов мяса и птицы для приготовления начинки для шаурмы, донера и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена системой независимой регулировки каждой инфракрасной горелки. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Верхнее расположение мотора
- Регулировка расстояния шампура от нагревательных элементов
- Совместима с сжиженным газом LPG или природным

Цена: 23490 руб.



Характеристики	
Высота	930 мм
Привод	электрический
Ширина	470 мм
Глубина	640 мм
Мощность	6.5 кВт
Подключение	газ
Давление газа	2000 Па
Вес (без упаковки)	19.5 кг
Страна-производитель	Турция
Максимальная загрузка	20 кг
Количество зон нагрева	2 шт.
Скорость вращения шампура	1 об/мин.

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