

Котел варочный INOKSAN INO-9SG100

Пищеварочный котел ****INOKSAN INO-9SG100**** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления гарниров, супов, вторых блюд, соусов и т.д. Котел является составной частью тепловой линии Perfect 900, но также подходит для установки островного типа.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

****Особенности:****

* Двойные стенки

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/kotel-varochnyi-inoksan-ino-9sg100/>



Цена: 326160.00 руб.

Характеристики

Объем	100 л
Высота	850 мм
Формат	стационарный
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Мощность	20 кВт
Подключение	газ

Вес (без упаковки)	173 кг
Температурный режим	от 60 до 180 °С
Страна-производитель	Турция
Температура кипения масла в кожухе	200 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.