

Гриль Salamander INOKSAN INO-PSE200

Гриль саламандер **INOKSAN INO-PSE200** предназначен для приготовления гамбургеров и сэндвичей, разогрева булочек и прочих продуктов. Благодаря компактным размерам гриль может размещаться на любой поверхности.

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



Особенности:

- Поверхность рифленая
- Электромеханическое управление
- Плавная регулировка температуры

Цена: 94469 руб.

Характеристики	
Тип	с подвижной верхней частью
Высота	470 мм
Ширина	500 мм
Глубина	650 мм
Мощность	3.4 кВт
Подключение	220
Вес (без упаковки)	52 кг
Страна-производитель	Турция
Размеры рабочей поверхности	640x320 мм

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