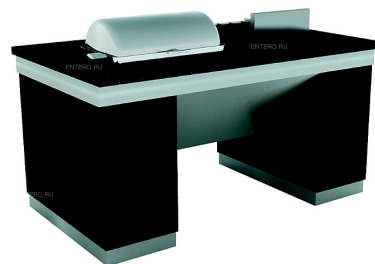


Модуль фуршетный INOKSAN INO-OGE-WL160

Фуршетный модуль **INOKSAN INO-OGE-WL160** серии Gevende используется в банкетных залах, ресторанах со шведским столом и т.д. для подогрева, жарки и других видов приготовления блюд. Открытая конструкция обеспечивает наглядную выкладку готовых блюд, а также свободный доступ покупателей.



Корпус и внутренние элементы изготовлены из высококачественных материалов, отвечающих за долговечность и износостойчивость оборудования даже при сильных нагрузках.

Особенности:

- 1 газовая конфорка
- Жаровня с выдвижной крышкой

Цена: 264730 руб.

Характеристики	
Тип	тепловой
Высота	900 мм
Ширина	1600 мм
Глубина	1000 мм
Мощность	0.7 кВт
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	210 кг
Температура жаровни	180 °С
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