Стол кондитерский CRYSPI Chef ССБ 20/7

Стол с буковой столешницей **Cryspi Chef ССБ 20/7** используется в различных кондитерских и мучных цехах, для выполнения работ по приготовлению кондитерских изделий и полуфабрикатов. Стол изготовлен из шлифованной нержавеющей стали, каркас выполнен с применением профильной трубы 40х40 мм, столешница стола толщиной 30 мм выполнена из натурального наборного бука - материал отличается высокой плотностью волокон и слабо подвержен деформациям.

Особенности:

- При работе с тестом деревянная поверхность впитывает излишки влаги, тем самым обеспечивает оптимальные условия для работы с мучными изделиями
- Каркас кондитерского стола имеет разборную конструкцию и при необходимости возможна замена столешницы
- Дополнительная устойчивость оборудования достигается за счет нижней обвязки
- Ножки оснащены регулируемыми по высоте опорами, позволяющими компенсировать неровности пола
- Упаковка из трехслойного картона обеспечивает сохранность при транспортировке

Цена: 23008 руб.

Характеристики	
Тип	открытый
Высота	850 мм
Ширина	2000 мм
Глубина	700 мм
Обвязка	True
Страна-производитель	Россия

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 и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.