

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 40x40 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 - 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