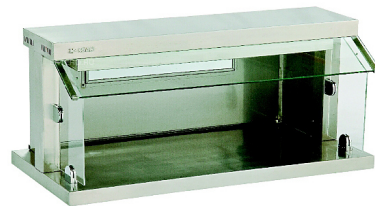


## Карвинговая станция для пиццы INOKSAN INO-PMY101

Карвинговая станция **INOKSAN INO-PMY101** предназначена для поддержания температуры и демонстрации готовой пиццы. Нагревательные элементы позволяют сохранять нужный температурный режим блюд в течение длительного промежутка времени. Благодаря компактным размерам станция может размещаться на любой поверхности.



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

### Особенности:

- Вместимость: 3 GN 1/1
- 2 кварцевых нагревательных элемента (1 кВт вверху и 1,5 кВт внизу)
- Электромеханическое управление
- Подсветка

**Цена: 116880 руб.**

Характеристики	
Высота	535 мм
Ширина	1150 мм
Глубина	580 мм
Мощность	2.5 кВт
Напряжение	220 В
Применение	для блюд
Тип установки	настольный
Вес (без упаковки)	36 кг
Температурный режим	от 0 до 90 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Турция

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**