

Оборудование для моментальной заморозки PolyScience AG30AC2E

Оборудование **PolyScience AG30AC2E** используется для моментальной заморозки соусов, кремов, пюре, сливок, шоколада, десертов и других кондитерских изделий на предприятиях общепита, ресторанах и шведских столах.

Anti-Griddle™ представляет собой гладкую и открытую металлическую поверхность. На поверхность "антисковороды" необходимо нанести оливковое масло, чтобы с легкостью снимать кондитерские изделия. С помощью данного прибора можно приготовить кулинарные изыски благодаря тому, что блюдо получается с двойной текстурой: замороженной корочкой сверху и прохладным кремом внутри.



Цена: 238080 руб.

Характеристики

Высота	267 мм
Ширина	403 мм
Глубина	467 мм
Напряжение	220 В
Страна-производитель	США
Температурный режим заморозки	-29 °C
Размер рабочей поверхности (ДхШ)	368x238 мм

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