

Витрина холодильная для суши Hoshizaki HNC-210-AL



Холодильная витрина для суши **Hoshizaki HNC-210-AL** используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации рыбы, морепродуктов и блюд японской кухни. Модель оснащена агрегатом, расположенным слева, гнутым стеклом с лицевой стороны, что максимально открывает зону демонстрации продукта. Доступ к продукту максимально облегчен посредством наличия с задней стороны раздвижных прозрачных дверей, которые плюс ко всему позволяют легко производить чистку внутри рабочей камеры.

В комплект поставки входят 6 пластиковых матов для выкладки.

Особенности:

- Стабильное поддержание температуры и влажности
- Испарители в нижней и верхней части внутреннего объема витрины
- Нерегулируемый термостат
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку

Цена: 181780 руб.

Характеристики	
Объем	87 л
Высота	270 мм
Ширина	2100 мм
Глубина	345 мм
Мощность	0.195 кВт
Напряжение	220 В
Экспозиц. площадь	1740x280 мм
Температурный режим	0 °С
Холодильный агрегат	встроенный
Страна-производитель	Япония

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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