

Тостер INOKSAN INO-PEK100

Конвейерный тостер **INOKSAN INO-PSE100** предназначен для обжаривания плоских хлебных ломтиков, разогрева булочек и т.д. Конвейерный режим работы аппарата обеспечивает высокую скорость тепловой обработки изделий. Благодаря компактным размерам тостер может размещаться на любой поверхности.

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



Особенности:

- Лоток для готового хлеба
- Сетчатая подставка для хлеба
- Регулировка скорости обжаривания в зависимости от уровня влажности

Цена: 76920 руб.

Характеристики	
Высота	440 мм
Ширина	465 мм
Глубина	600 мм
Мощность	3.5 кВт
Напряжение	220 В
Конвейерный	True
Вес (без упаковки)	25 кг

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