

Поверхность жарочная FIMAR FRY2/L

Жарочная поверхность **FIMAR FRY2/L** предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена поддоном для сбора отходов и бортиками по периметру для предотвращения разбрызгивания жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Особенности:

- 2 термостата
- Жарочная поверхность с пескоструйной обработкой

Цена: 41230 руб.

Характеристики	
Высота	300 мм
Ширина	665 мм
Глубина	570 мм
Мощность	6 кВт
Подключение	380 В
Объем упаковки	0,216 м3
Вес (с упаковкой)	53 кг
Вес (без упаковки)	40 кг
Габариты в упаковке	750x670x430 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	2
Размер жарочной поверхности	650x480 мм
Структура жарочной поверхности	гладкая

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