

Гастроемкость Blanco GN 1/3-20 (325x176x20) нерж. сталь

Гастроемкость **Blanco GN 1/3-20 (325x176x20)** используется для приготовления, перевозки, хранения, выпечки и выкладки пищевых продуктов. Данная модель пригодна для использования в любой профессиональной кухне заведений общественного питания: ресторанов, баров и столовых.



Особенности:

- Оберегает от запахов приготовленных продуктов;
- Предотвращает коррозию;
- Выдерживает перепад температур от -40 до 280°C;
- Наличие ручек: нет;

Цена: 1500 руб.

Характеристики	
Размер	GN 1/3 (325x176)
Глубина	20 мм
Материал	нерж. сталь
Вес (без упаковки)	0.33 кг
Страна-производитель	Германия

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