

Гриль для шаурмы FIMAR GYR100

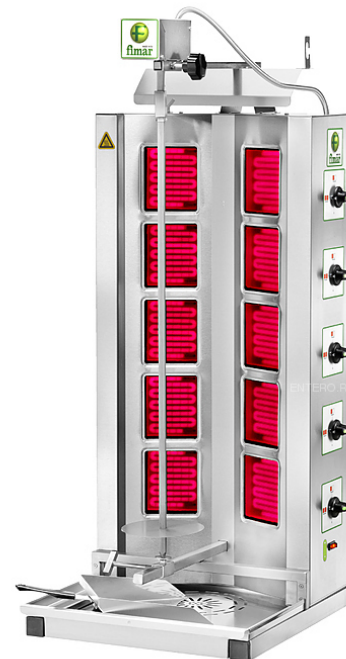
Гриль для шаурмы **FIMAR GYR100** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясной начинки. Модель оснащена 3 уровнями мощности, инфракрасными ТЭНами с керамическим покрытием и жаростойким защитным стеклом. Корпус, шампур, лопатка и поддон для сбора отходов выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Двигатель верхнего привода вращения
- Посекторная регулировка ТЭНов
- Регулировка расстояния от шампура до ТЭНов

Опции (заказываются отдельно):

- ACCOLGYR100
- ACCOLGYR80D
- ACCOLGYR80HM
- Комплект защитных стекол
- Вытяжной колпак с фильтром с активированным углем



Цена: 128380 руб.

Характеристики	
Высота	1220 мм
Привод	электрический
Ширина	510 мм
Глубина	530 мм
Загрузка	от 50 до 85 кг
Мощность	7 кВт
Подключение	220 В, 380 В
Длина вертела	от 710 до 760 мм
Вес (с упаковкой)	68.5 кг
Вес (без упаковки)	33.5 кг
Габариты в упаковке	720x650x1400 мм
Страна-производитель	Италия
Максимальная загрузка	85 кг
Количество зон нагрева	10 шт.

Характеристики

Максимальный диаметр куска мяса	470 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