

Гастроемкость Blanco GN-P 1/3-40 (325x176x40) перф., нерж. сталь

Гастроемкость **Blanco GN-P 1/3-40 (325x176x40)** используется для обработки пищевых продуктов паром, для бланширования, сушки и процеживания.



Особенности:

- Наличие ручек: нет;
- Боковая перфорация с глубины 65 мм;
- Перфорация помогает быстрому приготовлению пищи.

Цена: 3200 руб.

Характеристики	
Размер	GN 1/3 (325x176)
Глубина	40 мм
Емкость	1,4 л
Материал	нерж. сталь
Перфорированная	True
Вес (без упаковки)	0.315 кг
Внутренние размеры	300x151 мм
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