

Гриль для кур Кобор GC1-2S

Гриль для кур **Кобор GC1-2S** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки целых тушек цыплят, грудок, окорочков и других продуктов. Модель оснащена стеклянными дверцами, внутренней подсветкой, съёмным поддоном и регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен полностью из нержавеющей стали.



Цена: 46590 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	660 мм
Ширина	930 мм
Глубина	390 мм
Тип гриля	шампурный
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Количество кур	от 5 до 10
Количество ТЭНов	2
Вес (без упаковки)	45 кг
Скорость вращения	2 об/мин.
Количество шампуров	2
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Вместимость 1 шампура	5 тушек
Страна-производитель	Россия
Электрическая мощность	4.4 кВт

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