

## Гастроёмкость Blanco GN 1/2-20 (325x265x20) нерж. сталь

Гастроёмкость **Blanco GN 1/2-20 (325x265x20)** 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: 2000 руб.**

Характеристики	
Размер	GN 1/2 (325x265)
Глубина	20 мм
Материал	нерж. сталь
Вес (без упаковки)	0.415 кг
Внутренние размеры	300x240 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](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**