

Гастроемкость Blanco GN 2/3-100 (354x325x100) нерж. сталь

Гастроемкость **Blanco GN 2/3-100** предназначена для демонстрации, заморозки, приготовления, транспортировки и хранения продуктов в пароконвектоматах, конвекционных печах, расстоечных шкафах, холодильных и морозильных шкафах и другом оборудовании на предприятиях общественного питания и торговли. Изделие выполнено из нержавеющей стали CNS 1.4301.



Особенности:

- Соответствие европейскому стандарту EN 631
- Прочные, формоустойчивые и коррозионностойкие
- Большая стабильность благодаря уникальному профилю по всему периметру
- Легкость очистки благодаря гладкой, беспористой поверхности и большим радиусам углов и днища
- Высококачественная обработка
- Мойка в посудомоечных машинах

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 3450 руб.

Характеристики	
Размер	GN 2/3 (354x325)
Глубина	100 мм
Материал	нерж. сталь
Вес (с упаковкой)	0.9 кг
Вес (без упаковки)	0.7 кг
Габариты в упаковке	400x400x150 мм
Температурный режим	от -40 до 280 °C
Страна-производитель	Германия

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