

Гриль прижимной FIMAR PE25L

Прижимной гриль **FIMAR PE25L** предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами, контактирующими с плитами для обеспечения лучшей проводимости. Рифленая поверхность создает аппетитную хрустящую корочку. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Термостат
- Предохранительный термостат
- Жарочная плита с пескоструйной обработкой
- Верхняя плита с автоматической балансировкой



Цена: 34030 руб.

Характеристики	
Высота	от 200 до 520 мм
Ширина	340 мм
Глубина	360 мм
Мощность	1.7 кВт
Напряжение	220 В
Объем упаковки	0,062 м3
Вес (с упаковкой)	20 кг
Вес (без упаковки)	18 кг
Габариты в упаковке	460x450x300 мм
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	1
Структура нижней поверхности	гладкая
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Размер верхней рабочей поверхности	240x230 мм

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