

Гриль для шаурмы Кобор GM-2E

Гриль для шаурмы **Кобор GM-2E** используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжарки большого количества различных видов мяса и птицы для приготовления начинки из рубленного мяса для шаурмы и других блюд. Боковые держатели позволяют использовать шампура для приготовления шашлыка и кебабов. Модель оснащена 2 ТЭНами. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Шампура в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Плавная регулировка мощности нагрева
- Регулируемое расстояние между ТЭНами и мясом
- Электропривод



Цена: 24320 руб.

Характеристики	
Высота	800 мм
Привод	электрический
Ширина	510 мм
Глубина	670 мм
Мощность	4 кВт
Подключение	220 В
Длина вертела	480 мм
Страна-производитель	Россия
Максимальная загрузка	30 кг
Количество зон нагрева	2 шт.
Максимальный диаметр мяса	540 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