

## Ванна моечная CRYSPI Chef BM1 15/7 Л

Моечная ванна **Cryspi Chef BM1 15/7 Л** используется на предприятиях общественного питания и торговли для мойки посуды, кухонных принадлежностей и продуктов, а также для обработки ингредиентов, предназначенных для приготовления блюд, и раскатки теста. Ванна изготовлена из шлифованной нержавеющей стали, каркас выполнен с применением профильной трубы.



### Особенности:

- Толщина шлифованной нержавеющей стали: 15 мм
- Размер профильной трубы: 40x40x1,2 мм
- Высота борта: 85 мм
- Радиусгиба края рабочей поверхности: 7 мм

**Цена: 24724 руб.**

Характеристики	
Борт	True
Высота	850 мм
Ширина	1500 мм
Глубина	700 мм
Установка	напольная
Разновидность	открытая
Глубина раковины	300 мм
Вес (без упаковки)	42.9 кг
Количество раковин	1
Рабочая поверхность	справа
Страна-производитель	Россия
Размеры раковины (ДхШхВ)	500x500 мм

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**