

Ванна моечная CRYSPI Chef BM1 10/6 П

Моечная ванна **Cryspi Chef BM1 10/6 П** 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: 1,5 мм
- Размер профильной трубы: 40x40x1,2 мм
- Высота борта: 85 мм
- Радиусгиба края рабочей поверхности: 7 мм

Цена: 20383 руб.

Характеристики	
Борт	True
Высота	850 мм
Ширина	1000 мм
Глубина	600 мм
Установка	напольная
Разновидность	открытая
Глубина раковины	250 мм
Вес (без упаковки)	33.2 кг
Количество раковин	1
Рабочая поверхность	слева
Страна-производитель	Россия
Размеры раковины (ДхШхВ)	400x400 мм

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