



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Поверхность жарочная АТЕSY Таверна-2005 600 мм

Жарочная поверхность ****АТЕSY 600 Таверна-2005**** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания. Модель оснащена 2 терморегуляторами и 2 индикаторными лампами. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали, жарочная поверхность - из углеродистой стали.

****Особенности:****

* 2 зоны нагрева: гладкая и рифленая

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/poverkhnost-zharochnaia-atesy-taverna-2005-600-mm/>



Цена: 30760.00 руб.

Характеристики

Высота	330 мм
Ширина	600 мм
Глубина	440 мм
Мощность	3.2 кВт
Подключение	220 В
Высота борта	65 мм
Вес (без упаковки)	35 кг

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Температурный режим	от 50 до 300 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Размеры жарочной поверхности	580x320 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.