



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Поверхность жарочная Tatra TET.87SR

Жарочная поверхность ****Tatra TET.87SR**** предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена комбинированной жарочной поверхностью с двумя зонами нагрева с независимой регулировкой, электромеханической панелью управления с термостатом, регулируемые ножки и съемной емкостью для сбора жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

****Особенности:****

*

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/poverkhnost-zharochnaia-tatra-tet-87sr/>



Цена: 116461.00 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	380 мм
Ширина	800 мм
Глубина	760 мм
Линия 700	True
Мощность	8.4 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	110 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

Вес (без упаковки)	96 кг
Толщина столешницы	2 мм
Габариты в упаковке	900x900x600 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °C
Страна-производитель	Турция
Количество зон нагрева	2
Размеры жарочной поверхности	789x495 мм
Толщина жарочной поверхности	15 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная
Оптимальная температура использования	от 200 до 250 °C

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.