



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Поверхность жарочная FIMAR FRY2/L

Жарочная поверхность ****FIMAR FRY2/L**** предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена поддоном для сбора отходов и бортиками по периметру для предотвращения разбрызгивания жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

****Особенности:****

- * 2 термостата
- * Жарочная поверхность с пескоструйной обработкой



Цена: 41230.00 руб.

Характеристики

Высота	300 мм
Ширина	665 мм
Глубина	570 мм
Мощность	6 кВт
Подключение	380 В
Объем упаковки	0,216 м3
Вес (с упаковкой)	53 кг
Вес (без упаковки)	40 кг
Габариты в упаковке	750x670x430 мм

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	Италия
Количество зон нагрева	2
Размер жарочной поверхности	650x480 мм
Структура жарочной поверхности	гладкая

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.