



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Витрина тепловая Gastro-Tar SO-12

Тепловая витрина **Gastro-Tar SO-12** предназначена для временного хранения всевозможных готовых блюд, в том числе и кур-гриль, в заведениях быстрого питания, супермаркетах и уличной торговли.

****Особенности:****

- * Циркуляция воздуха
- * Дверь и задняя стенка из закаленного стекла
- * Подсветка камеры



Цена: 104685.00 руб.

Характеристики	
Высота	850 мм
Ширина	800 мм
Глубина	500 мм
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Вес (без упаковки)	52 кг
Температурный режим	от 20 до 80 °C
Страна-производитель	Польша
Электрическая мощность	1.8 кВт

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

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

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.