



# 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

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 °С
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.