



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф тепловой Retigo Hold-o-mat standard без термощупа

Тепловой шкаф **\*\*Retigo Hold-o-mat standard\*\*** предназначен для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли.

### **\*\*Режимы работы:\*\***

- \* Обжаривание при низкой температуре и длительном времени
- \* Сохранение в течение длительного времени: 65-75 °C

### **\*\*Опции (заказываются отдельно):\*\***

- \* Подставка на колесиках
- \* Конс

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/shkaf-teplovoy-retigo-hold-o-mat-standard-bez-termoshchupa/>



Цена: 305919.00 руб.

### Характеристики

|            |               |
|------------|---------------|
| Высота     | 343 мм        |
| Формат     | тепловой шкаф |
| Ширина     | 415 мм        |
| Глубина    | 675 мм        |
| Мощность   | 1 кВт         |
| Напряжение | 220 В         |

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**

|                            |                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|
| Вместимость                | 3x GN 1/1 глубиной 65 мм<br>2x GN 1/1 глубиной 100 мм |
| Предохранитель             | 10 А                                                  |
| Вес (без упаковки)         | 24 кг                                                 |
| Количество дверей          | 1                                                     |
| 3x GN 1/1 глубиной 65 мм   |                                                       |
| 2x GN 1/1 глубиной 100 мм  |                                                       |
| Страна-производитель       | Чехия                                                 |
| Температурный режим камеры | от 20 до 120 °С                                       |

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.