

Нержавеющая сталь идеальная поверхность для процесса производства в пищевой промышленности: переработки мяса, переработки молока, консервные заводы, в кондитерских цехах, др - отвечает всем технико-санитарным требованиям.

Должна обязательно присутствовать на профессиональной кухне любого заведения общественного питания - будь то дорогой ресторан, национальная кухня, столовая, кафе или небольшая закусочная.

Нержавеющая нейтральное оборудование долговечна в эксплуатации, легко чиститься, стерильна, не подвержена воздействию влажности и перепадам температур - идеально подходит для ежедневного интенсивного использования.

Производим на заказ оборудование из нержавеющей стали с точными размерами, в соответствии с требованиями и условиям работы для каждого заказчика в отдельности:

- Столы,
- Столы - тумбы с раздвижными дверями
- Мойки,
- Столы с мойкой,
- Стеллажи,
- Навесные полки, шкафы
- Тележки сервировочные для кухни

- Вытяжные зонты,
- Подставки для оборудования
- Линии раздачи
- Другие

Предприятие оснащено собственным производственным цехом и современным оборудованием, предоставляя качественные товары, произведенные в краткосрочные сроки.

Сейчас Burhanox предлагает привлекательные цены для своих клиентов!

Воспользуйтесь моментом выгодно инвестировать в оснащение Вашего производственного участка!

Для уточнения стоимости на изделия - сообщите нам необходимые габаритные размеры или приглашайте нас в Ваш производственный цех для снятия размеров.

Звоните: (+373) 22 84 04 88 или 0 675 92 390, Ответим с удовольствием на ваши вопросы.
Напишите: info@burhanox.md

Приходите: Ул. Заводская, 88, г. Кишинев, в нашем офисе можно увидеть несколько образцов готовых изделий.

Ждем Вас!