

Печь конвейерная Kocateq EPCV12.5/52

Конвейерная печь **Kocateq EPCV12.5/52** предназначена для выпекания пиццы и приготовления тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цифровой панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Конвейер выполнен из проволоки нержавеющей стали.



Особенности:

- Конвекционный нагрев
- Принудительная циркуляция воздуха в камере через сопла над и под конвейером
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- 1 камера
- Печь может устанавливаться в 2 и 3 яруса

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд

Цена: 435020 руб.

Характеристики	
Высота	450 мм
Ширина	1520 мм
Глубина	1140 мм
Мощность	12.5 кВт
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Вес (с упаковкой)	150 кг
Ширина конвейера	520 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Производительность	от 50 до 60 пицц в час
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Страна-производитель	Ю. Корея
Внутренний размер камеры	520x710x90 мм
Время разогрева до рабочей температуры	не более 12 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23