

## Печь для пиццы дровяная СЕКҮ S100

Дровяная печь для пиццы **СЕКҮ \$100** используется на предприятиях общественного питания и торговли. В качестве источника тепла могут применяться дрова или древесный уголь. Модель оснащена опорной подставкой, ручной дверцей и дымоотводной трубой. Корпус, подставка и дверца выполнены из черного металла, что позволяет индивидуально подобрать желаемый дизайн и тип материала отделки, поверхность печи выполнена из шамотного камня, обеспечивающего наилучшее сохранение тепла и постепенное его распространение.



В комплект поставки входит термометр.

## Особенности:

- 7 слоев изоляционного материала для уменьшения потерь температур
- Стенки всегда остаются холодными, что позволяет встаивать печь в ниши без риска повреждений
- Низкие трудозатраты по запуску в работу (требуется только установка и подключение дымоотвода к системе вентиляции)
- Подходит для установки непосредственно в гостевой зоне кафе или ресторана

Внимание! Изображение товара отличается от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Цена: 653510 руб.

Характеристики	
Высота	1850 мм
Ширина	1400 мм
Глубина	1450 мм
Диаметр пиццы	30 см
Вес (без упаковки)	1200 кг
Вместимость (пицц)	4
Внутренний диаметр	1100 мм
Толщина поверхности	60 мм
Страна-производитель	Италия
Диаметр дымоотводной трубы	200 мм

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

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