

Печь конвейерная Abat ПЭК-400 (без основания)

Конвейерная печь **Abat ПЭК-400** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий.

Печь может устанавливаться в колонну на передвижную подставку 2 и 3 ярусом. Подставка с колесами приобретается отдельно.



** При среднем времени выпечки 3,5 мин. и пиццы диаметром 40 см.*

Внимание! На фото печь для пиццы вместе с подставкой, которая в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Цена: 282000 руб.

Характеристики	
Высота	от 443 до 505 мм
Ширина	1660 мм
Глубина	874 мм
Мощность	2 кВт
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Вес (без упаковки)	110 кг
Размеры конвейера	1015x457 мм
Вместимость камеры	2 пиццы
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 315 °С
Страна-производитель	Россия
Внутренние размеры камеры	509x489x88 мм
Номинальная потребляемая мощность	8,614 кВт
Диапазон регулирования времени выпечки	от 15 сек. до 15 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