

Печь для пиццы MEC KL 4/61

Печь для пиццы **MEC KL 4/61** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы или хлеба. Модель оснащена 2 термостатами и дверцей с термостойким стеклом. Воздух в камерах нагревается с помощью верхних и нижних ТЭНов, обеспечивающих высокую скорость приготовления. Корпус и дверца выполнены из нержавеющей стали, жарочная поверхность - из огнеупорного материала.



Особенности:

- Пирометр
- Внутренняя подсветка

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	420 мм
Ширина	900 мм
Глубина	735 мм
Мощность	4.2 кВт
Источник тепла	380 В
Вес (без упаковки)	93 кг
Вместимость (пицц)	4
Температурный режим	от 0 до 500 °С
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	610x610x140 мм
Количество пицц в одной камере	4

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