

Печь для пиццы Gastromix PO-44

Печь для пиццы **Gastromix PO-44** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий. Задняя и боковые стенки корпуса выполнены из окрашенной стали, фронтальная часть с панелью управления - из нержавеющей стали, поверхность для выпечки - из огнеупорного материала (шамот).

Особенности:

- Механическая панель управления
- Жаропрочное стекло дверцы камеры



Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	1240 мм
Ширина	1230 мм
Глубина	800 мм
Мощность	13 кВт
Вместимость	2 противня 600x400 мм для каждой камеры
Диаметр пиццы	30 см
Источник тепла	380 В
Вес (с упаковкой)	195 кг
Вес (без упаковки)	175 кг
Вместимость (пицц)	8
Температурный режим	от 20 до 300 °С
Страна-производитель	Китай
Количество камер (подов)	2
Внутренние размеры камеры	870x650x220 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/UC6ffXcwiBZnnLagSc6GQ19Q?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