

Печь для пиццы дровяная Gastromix HPO01SS

Дровяная печь для пиццы **Gastromix HPO01SS** используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, рабочая поверхность - из огнеупорного кирпича.

В комплект поставки входят щетка, лопата для пепла, лопатка для пиццы и круглый нож для пиццы.

Особенности:

- Дымоход регулируется с помощью ручки
- Встроенный термостат для отображения температуры
- Отверстия для охлаждения и предварительной проверки делают печь более безопасной
- Зольный фильтр и пепельница в виде ящика для более простой очистки
- 4 колеса





Характеристики	
Высота	1200 мм
Ширина	820 мм
Глубина	730 мм
Диаметр пиццы	30 см
Источник тепла	дрова
Время разогрева	5 мин.
Вес (с упаковкой)	105 кг
Вес (без упаковки)	100 кг
Вместимость (пицц)	2
Страна-производитель	Китай
Количество камер (подов)	1
Поверхность для выпекания	640х750 мм
Количество пицц в одной камере	2

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