

Печь конвекционная МЕС РЕ 46 U

Конвекционная печь **МЕС РЕ 46 U** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление и выпекание происходит за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры. Модель оснащена дверцей с низким эмиссионным стеклом и уплотнением. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Регулировка температуры
- Внутренняя подсветка
- Таймер от 0 до 120 минут
- Печь с закругленными углами для легкой очистки

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	755 мм
Ширина	800 мм
Глубина	515 мм
Мощность	6.1 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	механическое
Подключение	220 В, 380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (без упаковки)	61 кг
Количество уровней	4
Температурный режим	от 30 до 285 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	75 мм

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