

Печь конвейерная Arach AMT 40

Конвейерная печь **Arach AMT 40** предназначена для выпекания пиццы, различных хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания овощей и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена вентилируемой камерой, электростатическим реле и боковой дверцей, позволяющей контролировать процесс приготовления. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.



Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесах

Цена: 415083 руб.

Характеристики	
Высота	450 мм
Ширина	1425 мм
Глубина	985 мм
Мощность	Нижние ТЭНы 2х 2,2 кВт Верхние ТЭНы: 2х 1,5 кВт
Нижние ТЭНы	2х 2,2 кВт
Подключение	380 В
Верхние ТЭНы	2х 1,5 кВт
Диаметр пиццы	30 см
Размер камеры	400x540x100 мм
Вес (с упаковкой)	160 кг
Вес (без упаковки)	101 кг
Габариты в упаковке	1664x1234x754 мм
Производительность	от 25 до 30 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Страна-производитель	Италия

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