

Печь-коптильня Sikom KP-7.150

Печь-коптильня **Sikom KP-7.150** используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для производства продуктов горячего и холодного копчения. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят:

- Поддон
- Экран
- Лоток для щепы
- 4 подвеса
- 6 решеток
- Адаптер для подключения дополнительного дымогенератора



Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Сигнальные индикаторы нагрева
- Терморегулятор
- Таймер включения ТЭНа для нагрева щепы
- Таймер для установки времени горячего копчения
- Дверца коптильни открывается на 90°
- Легкосъемные направляющие можно мыть в посудомоечной машине

Опции (заказываются отдельно):

- Автоматизированный блок подачи брикетов KP-7.A
- Генератор дыма KP-7.ХК

Цена: 106320 руб.

Характеристики	
Высота	1060 мм
Ширина	420 мм
Глубина	700 мм
Мощность	1.8 кВт
Напряжение	220 В
Размер камеры	360x540x840 мм
Полезный объем	120 л
Загрузка камеры	от 50 до 65 кг
Вес (без упаковки)	44 кг

Характеристики	
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	6
Габариты в упаковке	530x730x1100 мм
Страна-производитель	Россия

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