

Печь-копильня Sikom KP-1.30

Печь-копильня **СИКОМ KP-1.30** предназначена для производства продуктов горячего копчения. Может использоваться как жарочный шкаф.

Особенности:

- Рабочая глубина камеры: 440 мм
- Объем: 30 л
- Три ТЭНа
- Угол открытия дверцы: 90°
- Выполнена из нержавеющей стали
- Реле времени
- Термостат
- Встроенный дымогенератор
- Лоток для щепы
- Поддон



Цена: 57760 руб.

Характеристики	
Высота	340 мм
Ширина	500 мм
Глубина	560 мм
Мощность	2.4 кВт
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	22 кг
Тип габаритности	GN 2/3
Количество уровней	2
Температурный режим	250 °С
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