

Печь-копильня Sikom KP-7.90

Печь-копильня **Sikom KP-7.90** 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
- 2 подвеса
- 3 решетки
- 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°
- Легкоъемные направляющие можно мыть в посудомоечной машине

Опции (заказываются отдельно):

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

Цена: 79380 руб.

Характеристики	
Высота	720 мм
Ширина	420 мм
Глубина	700 мм
Мощность	1.8 кВт
Напряжение	220 В
Размер камеры	360x540x500 мм
Полезный объем	60 л
Загрузка камеры	от 25 до 30 кг
Вес (без упаковки)	33 кг

Характеристики

Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	3
Габариты в упаковке	530x760x780 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