

Печь для пиццы Kocateq EPC01ECO

Статическая печь для пиццы слотового типа **Kocateq EPC01ECO** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, вафель, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов. Модель оснащена таймером до 15 минут со звуковым сигналом, аналоговым термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом для отключения напряжения при аварии регулировочного термостата. Верх камеры и корпус выполнены из нержавеющей стали AISI 201, решетка-противень из хромированной стали, выдвижной лоток для сбора крошек - из нержавеющей стали, ножки - из термостойкой резины.



Особенности:

- ТЭНы для нагрева камеры
- Мощная теплоизоляция предотвращает потери тепла в окружающую среду
- Изолированная ручка, выступающая за контур печи на 55 мм, для перемещения решетки
- Включение:
 - Подключение к электрической сети
 - Подача напряжения

Цена: 11240 руб.

Характеристики	
Высота	240 мм
Ширина	490 мм
Глубина	350 мм
Мощность	1.13 кВт
Диаметр пиццы	30 см
Источник тепла	220 В
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество камер (подов)	1
Полезные размеры решетки-противня	360x330 мм
Полезная высота выпекаемого изделия	не более 70-80 мм

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