

Печь конвекционная Foodatlas НЕО-07

Конвекционная печь **Foodatlas НЕО-07** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления мясных, рыбных, овощных и других блюд. Модель оснащена терморегулятором, 2 ТЭНами, расположенными на задней стенке, индикаторами нагрева и сети, 2 вентиляторами, ненагревающейся ручкой, внутренней лампой и дверью со стеклянным смотровым окном, позволяющим контролировать рабочий процесс. Корпус выполнен из нержавеющей стали, направляющие - из алюминия.



В комплект поставки входят 4 противня.

Особенности:

- Автоматическое отключение при перегреве
- Фиксация крышки
- Таймер

Цена: 41970 руб.

Характеристики	
Высота	620 мм
Ширина	680 мм
Глубина	650 мм
Мощность	3 кВт
Противень	уменьшенный
Управление	электромеханическое
Подвод воды	12,7 мм
Подключение	220 В
Размеры камеры	400x420x520 мм
Толщина стекла	5 мм
Пароувлажнение	True
Размер противней	435x315x1 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	4

Характеристики

Производительность	15 шт./час
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Китай
Расстояние между уровнями	60 мм
Толщина материала корпуса	1 мм

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