

## Печь конвейерная ITRIZZA T40

Конвейерная печь **ITRIZZA T40** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.



### Особенности:

- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Дверца обеспечивает удобный доступ в камеру, что облегчает процесс очистки
- Температура внешней поверхности печи не превышает 40°C, что уберезет операторов от травм и ожогов
- Есть возможность установки одного модуля на другой (максимум 3 яруса)

### Опции (заказываются отдельно):

- Подставка

**Цена: 375750 руб.**

Характеристики	
Высота	450 мм
Ширина	1425 мм
Глубина	985 мм
Мощность	7.8 кВт
Вес пиццы	390 г
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	33 см
Размер камеры	400x540x100 мм
Вес (с упаковкой)	111 кг
Вес (без упаковки)	101 кг
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	от 0 до 320 °C
Страна-производитель	Италия

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**