

Печь конвейерная ITRIZZA T50

Конвейерная печь **ITRIZZA T50** 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.



В комплект поставки входит стенд.

Особенности:

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

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 607530 руб.

Характеристики	
Высота	500 мм
Ширина	1860 мм
Глубина	1210 мм
Мощность	14.2 кВт
Вес пиццы	390 г
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	50 см
Размер камеры	500x750x100 мм
Вес (с упаковкой)	280 кг
Вес (без упаковки)	255 кг
Производительность	32 пицц в час
Температурный режим	от 0 до 320 °С
Страна-производитель	Италия

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