

## Печь конвейерная ITRIZZA T80

Конвейерная печь **ITRIZZA T80** 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: 1088710 руб.**

Характеристики	
Высота	600 мм
Ширина	2250 мм
Глубина	1560 мм
Мощность	24.4 кВт
Вес пиццы	390 г
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	33 см
Размер камеры	800x1000x100 мм
Вес (с упаковкой)	452 кг
Вес (без упаковки)	411 кг
Производительность	115 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](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**