

Печь для пиццы Kocateq EPA2

Подовая печь для пиццы **Kocateq EPA2** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов. Модель оснащена механической панелью управления и 2 термостатами, раздельными для верхней части камеры и пода, для регулировки температуры и защитным термостатом с пределом срабатывания. Камера и фронтальная панель выполнены из нержавеющей стали, под - из шамотного камня.



Особенности:

- Термометр показывает температуру воздуха в камере
- Регулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция предотвращает потери тепла в окружающую среду
- Откидная дверь со смотровым окном для контроля процесса приготовления
- Подсветка в камере

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	415 мм
Ширина	975 мм
Глубина	485 мм
Мощность	Верхние ТЭНы 1,3 кВт Нижние ТЭНы: 1 кВт
Нижние ТЭНы	1 кВт
Верхние ТЭНы	1,3 кВт
Источник тепла	380 B
Защитный термостат	500 °C
Габариты в упаковке	620x1000x540 мм
Температурный режим	от 100 до 350 °C
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	660x360x230 мм
Количество пицц в одной камере	2

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