

Печь для пиццы ITRIZZA MSE4

Печь для пиццы **ITRIZZA MSE4** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и блюд, не требующих пароувлажнения: фокаччо, гриссини, крем-карамели, бисквитных и песочных десертов. Модель оснащена механической панелью управления. Передняя и боковые панели изготовлены из нержавеющей стали, поверхность для выпечки - из огнеупорного материала шамота.



Особенности:

- 2 группы ТЭНов с независимой регулировкой
- Внутренняя подсветка

Цена: 56150 руб.

Характеристики	
Высота	330 мм
Ширина	920 мм
Глубина	940 мм
Мощность	4.8 кВт
Диаметр пиццы	34 см
Источник тепла	380 В
Вес (с упаковкой)	90 кг
Вместимость (пицц)	4
Температурный режим	от 50 до 400 °С
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	700x700x140 мм
Количество пицц в одной камере	4

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