

Печь для пиццы Pizza Group PanePizza 8

Печь для пиццы **Pizza Group PanePizza 8** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Модель оснащена механической панелью управления. Дно камер выполнено из огнеупорного камня толщиной 20 мм.



Особенности:

- Можно совмещать функции пицца-печи (сухой жар) и подовой печи для хлебобулочных изделий (с увлажнением)
- Образование пара в камере происходит при помощи ТЭНа, расположенного в емкости на задней стенке печи
- Клапан дымохода для отвода дыма, пара, а также регулирования температуры внутри печи
- Жаропрочное смотровое стекло
- Внутренняя подсветка камеры

Цена: 232744 руб.

Характеристики	
Высота	750 мм
Ширина	1000 мм
Глубина	970 мм
Мощность	13.2 кВт
Источник тепла	380 В
Вес (без упаковки)	145 кг
Вместимость (пицц)	8
Температурный режим	400 °С
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	2
Внутренние размеры камеры	700x660x200 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