

Печь конвейерная Gastromix CO-12

Конвейерная печь **Gastromix CO-12** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Независимая регулировка верхних и нижних ТЭНов
- 18 нагревательных элементов

Цена: 62670 руб.

Характеристики	
Высота	360 мм
Ширина	1100 мм
Глубина	570 мм
Мощность	6.7 кВт
Подключение	220 В
Диаметр пиццы	30 см
Вес (с упаковкой)	48 кг
Вес (без упаковки)	39 кг
Габариты в упаковке	1190x680x460 мм
Производительность	16 пицц в час
Размер рабочей зоны	350x1000 мм
Температурный режим	от 50 до 400 °С
Страна-производитель	Китай
Высота бортиков пиццы	до 65 мм

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