

Печь конвейерная Abat ПЭК-400 (настольный)

Конвейерная печь **Abat ПЭК-400** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена 4 ножами.

Печь может устанавливаться как на ровной поверхности стола, так и в колонну на передвижную подставку нижним ярусом. Подставка с колесами приобретается отдельно.



** При среднем времени выпечки 3,5 мин. и пиццы диаметром 40 см.*

Внимание! На фото печь для пиццы вместе с подставкой, которая в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Цена: 289000 руб.

Характеристики

Высота	от 443 до 505 мм
Ширина	1660 мм
Глубина	874 мм
Мощность	2 кВт
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Вес (без упаковки)	110 кг
Размеры конвейера	1015x457 мм
Вместимость камеры	2 пиццы
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 315 °С
Страна-производитель	Россия
Внутренние размеры камеры	509x489x88 мм
Номинальная потребляемая мощность	8,614 кВт
Диапазон регулирования времени выпечки	от 15 сек. до 15 мин.

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