

## Печь конвейерная Abat ПЭК-800

Конвейерная печь **Abat ПЭК-800** предназначена для выпечки хлебулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

Возможность установки конвейерных печей в колонну до 2 ярусов, что позволяет в разы повысить производительность, при этом занимая минимальную площадь.



*\* 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.*

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Цена: 499000 руб.**

Характеристики	
Высота	1160 мм
Ширина	1360 мм
Глубина	1830 мм
Мощность	27.5 кВт
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Вес (без упаковки)	346 кг
Размеры конвейера	1830x813 мм
Вместимость камеры	8 шт.
Производительность	64 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 330 °С
Страна-производитель	Россия
Внутренние размеры камеры	1014x853 мм
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**