

Печь для пиццы FIMAR FME/4

Печь для пиццы **FIMAR FME/4** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы, лепешек и т.д. Модель оснащена 2 термостатами, огнеупорной жарочной поверхностью, теплоизоляционным покрытием из минеральной ваты, подсветкой, пирометром и дверка со смотровым окном из стекла пирекс. Фронтальная облицовка выполнена из нержавеющей стали.



Цена: 122059 руб.

Характеристики

Характеристики	
220 В	20 А
400 В	7 А
Высота	420 мм
Ширина	900 мм
Глубина	735 мм
Мощность	4.2 кВт
Сила тока	220 В 20 А 400 В: 7 А
Источник тепла	380 В
Объем упаковки	0,547 м3
Вес (с упаковкой)	86 кг
Вес (без упаковки)	66 кг
Вместимость (пицц)	4
Габариты в упаковке	1000x960x570 мм
Температурный режим	от 50 до 500 °С
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	610x610x140 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/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