

Печь для пиццы FIMAR FME/4+4

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



Цена: 134630 руб.

Характеристики	
220 В	40 А
400 В	15 А
Высота	750 мм
Ширина	900 мм
Глубина	735 мм
Мощность	8.4 кВт
Сила тока	220 В 40 А 400 В: 15 А
Источник тепла	380 В
Объем упаковки	0,883 м3
Вес (с упаковкой)	139 кг
Вес (без упаковки)	114 кг
Вместимость (пицц)	8
Габариты в упаковке	1000x960x920 мм
Температурный режим	от 50 до 500 °С
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	2
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/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