Печь для пиццы Abat ПЭП-4х2

Печь для пиццы **Abat ПЭП-4х2** используется на предприятиях общественного
питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи. Облицовка
выполнена из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя стенки - покрыты
порошковой краской, внутренняя поверхность - из эмалированного металла,
жарочный шкаф - из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм, ТЭНы - из нержавеющей
стали.

**Особен

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/pech-dlia-pitstsy-abat-pep-4kh2/

Цена: 203280.00 руб.

Характеристики	
ТЭНы	6,2 кВт
Высота	от 638 до 663 мм
Ширина	от 1000 до 1014 мм
Глубина	от 846 до 939 мм
Номинальная	12,48 кВт
Площадь пода	2х 0,49 м2
Диаметр пиццы	35 см

Источник тепла	380 В
Лампа освещения	0,08 кВт
Количество ТЭНов	12
Вес (без упаковки)	158 кг
Вместимость (пицц)	8
Температурный режим	от 20 до 450 °С
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	Номинальная 12,48 кВт Лампа освещения: 0,08 кВт ТЭНы: 6,2 кВт
Количество камер (подов)	2
Внутренние размеры камеры	700x700x151-179 мм
Время разогрева камеры до 300 °С	35 мин.
Количество пицц в одной камере	4

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.