



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Печь для пиццы Grill Master ППЭ/1 (с вулканическим камнем)

Печь для пиццы ****Grill Master ППЭ/1**** предназначена для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания и торговли. Под выполнен из вулканического камня толщиной 30 мм, занимающего всю внутреннюю площадь печи, корпус, включая внешние и внутренние панели, - из нержавеющей стали, двойная дверца - из закаленного ударопрочного стекла.

****Особенности:****

- * 2 терморегулятора и стрелочный термометр
- * Надежный шиббер
- * Внутренн

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/pech-dlia-pitstsy-grill-master-ppе-1-s-vulkanicheskim-kamnem/>



Цена: 38990.00 руб.

Характеристики

Высота	420 мм
Ширина	935 мм
Глубина	560 мм
Мощность	5 кВт
Диаметр пиццы	310 см
Источник тепла	220 В, 380 В
Вес (с упаковкой)	75 кг

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Вес (без упаковки)	50 кг
Вместимость (пицц)	2
Габариты в упаковке	1035x660x670 мм
Температурный режим	от 50 до 500 °С
Страна-производитель	Россия
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	600x360 мм
Количество пицц в одной камере	2
Количество нагревательных элементов	8
Термостойкость вулканического камня	1500 °С

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.