

Тестораскаточная машина MEC SF 400X

Тестораскаточная машина **MEC SF 400X** используется на предприятиях общественного питания, в пекарнях и кондитерских для раскатки теста и формирования тестовых заготовок, предназначенных для приготовления пиццы, лепешек и хлебобулочных изделий. Корпус выполнен из нержавеющей стали и алюминия, валики - из нержавеющей стали.



По запросу раскатывающие валики могут быть выполнены из дерева.

Особенности:

- Отсеки загрузки заготовок и выгрузки раскатанного пласта
- 2 ряда валков

Цена по запросу.

Характеристики	
Тип	традиционная тестораскатка
Тесто	прямоугольное
Высота	400 мм
Ширина	640 мм
Глубина	350 мм
Мощность	0.6 кВт
Установка	настольная
Напряжение	380 В
Диаметр валка	55 мм
Ширина раскатки	400 мм
Толщина раскатки	от 0 до 7.5 мм
Вес (без упаковки)	38 кг
Страна-производитель	Италия

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