

## Машина для производства макаронных изделий Imperia (La Monferrina) Chef in Casa 750

Машина для производства макаронных изделий **Imperia Chef in Casa 750** используется на предприятиях общественного питания. Модель оснащена вентилятором для принудительного охлаждения двигателя и редуктора. Корпус выполнен из полированного алюминия, компоненты, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали AISI 304, фильеры - из бронзы.



В комплект поставки входят фильера для производства тестовой ленты и ручной резак.

### Особенности:

- Простая и эргономичная панель управления
- Раздельное включение тестомесильного узла и экструдера
- Очистка машины производится с помощью ткани или мягкой щетки

**Цена: 151970 руб.**

Характеристики	
Высота	300 мм
Привод	электрический
Ширина	550 мм
Глубина	290 мм
Мощность	0.75 кВт
Напряжение	220 В
Время замеса	10 минут
Вес (без упаковки)	30 кг
Емкость тестомеса	2,5 кг
Производительность	6 кг/ч
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](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**