

Машина для производства макаронных изделий Imperia (La Monferrina) P12

Машина для производства макаронных изделий **La Monferrina P12** используется на предприятиях общественного питания. Модель оснащена вентилятором для принудительного охлаждения двигателя и редуктора. Корпус выполнен из анодированного алюминия, компоненты, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали, фильера - из бронзы.

Особенности:

- Аналоговая панель управления
- Раздельное включение тестомесильного узла и экструдера
- Вал отбора мощности на торце корпуса
- К валу можно присоединять насадки для автоматического производства равиоли и ньокки
- Автоматический вращающийся нож для производства коротко резанных макаронных изделий
- Водяное охлаждение хобота экструдера
- Очистка машины производится с помощью ткани или мягкой щетки
- Легко разбирается для очистки



Цена: 689880 руб.

Характеристики	
Высота	1550 мм
Привод	электрический
Ширина	580 мм
Глубина	550 мм
Мощность	2 кВт
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	162 кг
Вес (без упаковки)	147 кг
Емкость тестомеса	12 кг
Производительность	от 25 до 35 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

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