

Тестораскаточная машина MEC SF Maxi X

Тестораскаточная машина **MEC SF Maxi X** используется на предприятиях общественного питания, в пекарнях и кондитерских для раскатки теста и формирования тестовых заготовок, предназначенных для приготовления пиццы, лепешек, хлебобулочных изделий и т.д. Модель оснащена механической системой управления, регулировкой толщины теста, 2 рядами валков, отсеками загрузки и выгрузки с наклонным поддоном. Корпус выполнен из нержавеющей стали и алюминия, валики - из нержавеющей стали.



По запросу раскатывающие валики могут быть выполнены из дерева.

Цена по запросу.

Характеристики	
Тип	традиционная тестораскатка
Тесто	прямоугольное
Высота	300 мм
Ширина	400 мм
Глубина	220 мм
Мощность	0.15 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Диаметр валка	39 мм
Ширина раскатки	220 мм
Толщина раскатки	от 0 до 4.5 мм
Вес (без упаковки)	15 кг
Страна-производитель	Италия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwiBZnnLagSc6GQ19Q?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