

Тестораскаточная машина MEC SPA 40 P

Тестораскаточная машина **MEC SPA 40 P** 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.

В комплект поставки входит педаль, осуществляющая контроль над работой аппарата без участия рук.

Особенности:

- Наклонная рабочая поверхность с загрузочным отсеком
- 2 ряда валков
- 2 устойчивые ножки-опоры



Цена по запросу.

Характеристики	
Тип	тестораскатка для пиццы
Тесто	круглое
Высота	730 мм
Ширина	530 мм
Глубина	530 мм
Мощность	0.37 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Масса заготовки	от 0.21 до 0.6 кг
Вес (с упаковкой)	39 кг
Вес (без упаковки)	35 кг
Диаметр заготовки	от 260 до 400 мм
Габариты в упаковке	620x780x690 мм
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