

Тестораскаточная машина Gastromix DR-30

Тестораскаточная машина **Gastromix DR-30** 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. Корпус выполнен из нержавеющей стали, валки- из поликарбоната.

Особенности:

- Верхние и нижние ряды валков
- Регулируемая толщина теста на выходе

Цена: 47200 руб.



Характеристики	
Тип	тестораскатка для пиццы
Тесто	круглое
Высота	640 мм
Ширина	495 мм
Глубина	490 мм
Мощность	0.37 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Длина валика	300 мм
Масса заготовки	от 0.05 до 0.5 кг
Вес (с упаковкой)	45 кг
Толщина раскатки	от 0.7 до 5.4 мм
Диаметр заготовки	от 100 до 300 мм
Страна-производитель	Китай

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