

## Пресс для пиццы Sigma SPZ 40

Пресс для пиццы **Sigma SPZ 40** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для качественной и равномерной обработки теста для пиццы методом «холодного» раскатывания. Модель оснащена неподвижным верхним диском со встроенными подвижными элементами, обеспечивающими микро раскатывание. Нижний диск поднимается вверх путем нажатия на рычаг, который располагается с правой стороны машины. Процесс формования не сопровождается термической обработкой.



**Цена: 328430 руб.**

Характеристики	
Тип	пресс для пиццы
Тесто	круглое
Высота	770 мм
Ширина	570 мм
Глубина	670 мм
Мощность	0.55 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	120 кг
Диаметр заготовки	400 мм
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](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**