

Тестоделитель Jас DIV 20

Гидравлический тестоделитель **Jас DIV 20** с квадратным делительным механизмом используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на 20 кусков. Модель оснащена функцией автоматического подъема ножей, ручным режимом работы и кюветой.

Ножи выполнены из нержавеющей стали, прижимные формы - из чугуна с антиадгезионным тефлоновым покрытием.

Опции (заказываются отдельно):

- Отделка из нержавеющей стали
- Рукоятка транспортировочная и защитная

Цена: 487000 руб.



Характеристики	
Габариты	600x690x1060 мм
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	380 В
Вес заготовок	100-900 г
Вес без упаковки	230 кг
Производительность	до 900 заготовок/час

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