

Аппарат для производства сахарной ваты НЕС-04

Стационарный аппарат для изготовления сахарной ваты НЕС-04 с производительностью 4 кг в час предназначен для установки на предприятиях общественного питания и в точках fast-food. Подходит он также и для домашнего использования. Аппарат неприхотлив к различным видам сахара и добавок, что позволяет расширить ассортимент выпускаемой продукции.



Основные преимущества аппарата:

- бюджетная цена и короткий срок окупаемости;
- компактная эргономичная настольная конструкция;
- простота управления и обслуживания — для этого не требуется каких-либо специальных навыков;
- чаша для улавливания нитей из пищевой нержавеющей стали – продлевает срок эксплуатации и упрощает санитарно-гигиеническую обработку;
- верхняя выдача продукта – позволяет экспериментировать с различными формами лакомства.

На оборудование распространяется заводская гарантия, имеются все необходимые сертификаты качества Европейского стандарта.

Цена: 17766 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005204
Наличие	1
Мощность (Вт)	900
Напряжение (В)	220

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