

Машина для темперирования Pavoni MINITEMPER

Машина для темперирования **Pavoni MINITEMPER** используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель позволяет растопить шоколад для последующей глазировки кондитерских и хлебобулочных изделий. Оборудование оснащено 5 режимами работы, электронным термостатом с 3-ступенчатой системой регулирования и съемной емкостью.



Цена: 125680 руб.

Характеристики	
Вес	20 кг
Объем	5 л
Габариты	420x400x400 мм
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим	от 20 до 60 °С

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