

## Измельчитель сырного пласта

Данное оборудование предназначено для однородного измельчения (резки) сырного пласта. Получаемая однородная сырная крошка используется для вымешивания из нее сырного теста в плавителе шнековым при производстве сыров "Косичка", "Чечил", "Моцарелла", "Сулугуни".

**Цена: 370870 руб.**



Характеристики	
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	715x470x550
Установленная мощность, кВт	0,75
Производительность, не менее, кг/ч	300

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**