

Форма Pavoni Gourmand GG005 Спираль

Форма **Pavoni Gourmand GG005 Спираль** используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для выпекания или заморозки различных десертов из жидкого теста, мусса, шоколада, желе, суфле или мороженого. Модель позволяет получить продукт в объемном виде. Изделие выполнено из силикона, который обладает высокой гибкостью, легко моется и способен выдерживать температуру от -40 до 280 °С.



Цена: 3473 руб.

Характеристики	
Ширина	400 мм
Глубина	300 мм
Объем ячейки	15 мл
Размер ячейки	120x120x3,5 мм
Длина продукта	110 мм
Ценовой сегмент	средний+
Количество ячеек	6
Страна-производитель	Италия
Количество в упаковке	1 шт.

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