

Форма Pavoni Gourmand GG030 Бонсай

Форма **Pavoni Gourmand GG030 Бонсай** 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: 2202 руб.

Характеристики	
Ширина	300 мм
Глубина	200 мм
Объем ячейки	3 мл
Размер ячейки	80x55x2 мм
Ценовой сегмент	средний+
Количество ячеек	8
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