

Тарталетница Pavoni COOKMATIC

Тарталетница **Pavoni COOKMATIC** используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для формовки и выпечки основ (тарталеток) из песочного и слоеного теста различной формы и размера. Модель оснащена электронным таймером со звуковым сигналом окончания цикла выпечки.

Формы в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Цена: 141100 руб.



Характеристики	
Высота	380 мм
Ширина	530 мм
Глубина	440 мм
Мощность	3.2 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	32 кг
Вес (без упаковки)	22 кг
Производительность	700 шт./ч
Страна-производитель	Италия
Количество рабочих секций	1

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