



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Машина для темперирования Ravoni MINITEMPER

Машина для темперирования ****Ravoni 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: 176047.00 руб.

Характеристики

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

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org