

Тестомес спиральный Pizza Group IF22

Спиральный тестомес **Pizza Group IF22** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замеса теста для приготовления пиццы, хлеба и тонких лепешек. Модель оснащена наклонной панелью управления, таймером, защитной решеткой над дежей и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекатель выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



Цена: 78843 руб.

Характеристики

Высота	630 мм
Ширина	400 мм
Глубина	690 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	22 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	360x210 мм
Загрузка теста	18 кг
Вес (с упаковкой)	94 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	75 кг
Габариты в упаковке	470x770x780 мм
Производительность	70 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

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