

Тестомес спиральный ITRIZZA SK-50 1Ф

Спиральный тестомес **ITRIZZA SK-50 1Ф** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 114550 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	850 мм
Таймер	30 мин.
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	48 л
Напряжение	220 В
Диаметр дежи	450 мм
Загрузка теста	42 кг
Вес (с упаковкой)	109 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	98 кг
Габариты в упаковке	840x550x900 мм
Производительность	128 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Скорость вращения дежи	10,6 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Характеристики

Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения спирали	74,4 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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