

Тестомес спиральный IPIZZA SK-20 1Ф

Спиральный тестомес **IPIZZA SK-20** 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.

Цена: 73030 руб.



Характеристики

Высота	725 мм
Ширина	385 мм
Глубина	670 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	22 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	18 кг
Вес (с упаковкой)	72 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	65 кг
Производительность	56 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