

Тестомес спиральный ITRIZZA M-20-C 1Ф

Спиральный тестомес **ITRIZZA M-20-C** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малозумной 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: 95720 руб.



| Характеристики | |
|--------------------------|--------------------|
| Высота | 725 мм |
| Ширина | 385 мм |
| Глубина | 670 мм |
| Мощность | 0.75 кВт |
| Объем дежи | 22 л |
| Напряжение | 220 В |
| Диаметр чаши | 360 мм |
| Загрузка теста | 17 кг |
| Вес (с упаковкой) | 80 кг |
| Кол-во скоростей | 1 скорость |
| Производительность | 56 кг/ч |
| Страна-производитель | Италия |
| Механизм крепления чаши | съёмная дежа |
| Механизм поднятия головы | подъёмная траверса |

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