

Тестомес спиральный IPIZZA SK-40-2S 3Ф

Спиральный тестомес **IPIZZA SK-40-2S** 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 с 1 скоростью.

Цена: 117810 руб.



Характеристики	
Высота	825 мм
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	41 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	450x450x300 мм
Загрузка теста	35 кг
Вес (с упаковкой)	106 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	95.4 кг
Габариты в упаковке	540x825x940 мм
Производительность	112 кг/ч
Уровень шума, не более	80 дБ
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

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