

## Тестомес спиральный Pizza Group IFM15

Спиральный тестомес **Pizza Group IFM15** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замеса теста для приготовления пиццы, хлеба и тонких лепешек. Модель оснащена защитной решеткой над дежей. Спираль, решетка, дежа и отсекаль выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

**Цена: 64606 руб.**



Характеристики	
Высота	570 мм
Ширина	320 мм
Глубина	590 мм
Мощность	0.37 кВт
Объем дежи	15 л
Напряжение	220 В
Размер дежи	300x210 мм
Загрузка теста	10 кг
Вес (с упаковкой)	64 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	50 кг
Габариты в упаковке	390x650x660 мм
Производительность	40 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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**