

Тестомес спиральный Pizza Group IR 42 2V

Спиральный тестомес **Pizza Group IR 42 2V** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замеса теста для приготовления пиццы, хлеба и тонких лепешек. Модель оснащена наклонной панелью управления с таймером, защитной решеткой над дежой и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекагель выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



Цена: 164443 руб.

Характеристики	
Высота	730 мм
Ширина	490 мм
Глубина	860 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	42 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	450x260 мм
Загрузка теста	38 кг
Вес (с упаковкой)	152.5 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	128.5 кг
Габариты в упаковке	550x930x880 мм
Производительность	140 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная 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