

## Тестомес спиральный Pizza Group IR53 VS

Спиральный тестомес **Pizza Group IR53 VS** 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 потенциометром для изменения скорости, таймером, защитной решеткой над дежей и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекаТЕЛЬ выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



### Особенности:

- Трехфазный двигатель с защитой от перегрузок и перегрева
- Инвертор, позволяющий работать от напряжения 220 и 380 В

**Цена: 152009 руб.**

Характеристики	
Высота	730 мм
Ширина	550 мм
Глубина	870 мм
Мощность	1.5 кВт
Скорость	от 900 до 1750 об/мин.
Объем дежи	53 л
Напряжение	220 В, 380 В
Размер дежи	500x270 мм
Загрузка теста	44 кг
Вес (с упаковкой)	161 кг
Кол-во скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	136 кг
Габариты в упаковке	600x960x880 мм
Производительность	170 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](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**