

Тестомес спиральный ITRIZZA M-20-C 3Ф

Спиральный тестомес **ITRIZZA M-20-C 3Ф** 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: 101510 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	735 мм
Таймер	30 мин.
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	22 л
Напряжение	380 В
Диаметр дежи	360 мм
Загрузка теста	17 кг
Вес (с упаковкой)	85 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	81 кг
Габариты в упаковке	450x760x800
Производительность	56 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Скорость вращения дежи	9,8 об/мин.
Механизм крепления чаши	съемная дежа

Характеристики

Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения спирали	85 об/мин.

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