

Тестомес спиральный Pizza Group IR22 2V

Спиральный тестомес **Pizza Group IR22 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 потенциометром для изменения скорости, таймером, защитной решеткой над дежой и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекаТЕЛЬ выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



Цена: 124797 руб.

Характеристики

Высота	640 мм
Ширина	420 мм
Глубина	720 мм
Мощность	0.55 кВт
Объем дежи	22 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	360x210 мм
Загрузка теста	18 кг
Вес (с упаковкой)	111 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	93 кг
Габариты в упаковке	470x770x780 мм
Производительность	70 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