

8 (800) 200-29-23

## Тестомес спиральный Pizza Group IR33 VS

Спиральный тестомес \*\*Pizza Group IR33 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 дежой и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекатель выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

\*\*Особенности:\*\*

\* Трехфазный д

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-pizza-group-ir33-vs/

Цена: 209579.00 руб.



Характеристики	
Высота	730 мм
Ширина	460 мм
Глубина	840 мм
Мощность	1.5 кВт
Скорость	от 900 до 1750 об/мин.
Обьем дежи	33 л
Напряжение	220 B, 380 B



Размер дежи	400х260 мм
Загрузка теста	25 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Кол-во скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	127 кг
Габариты в упаковке	550x910x880 мм
Производительность	100 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 - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.