



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-40 1Ф

Спиральный тестомес ****ИТPIZZA SK-40 1Ф**** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной 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.

_Вним

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-itpizza-sk-40-1f/>

Цена: 126952.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	850 мм
Таймер	30 мин.
Ширина	480 мм
Глубина	820 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	41 л
Напряжение	220 В

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Диаметр дежи	450 мм
Загрузка теста	35 кг
Вес (с упаковкой)	105 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	92 кг
Габариты в упаковке	840x550x900 мм
Производительность	112 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Скорость вращения дежи	11 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения спирали	78 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

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.