

# Описание товара Тестомес спиральный Pizza

## Group IR53 VS



### Описание

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 дежой 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

### **Дополнительные характеристики:**

- Скорость: от 900 до 1750 об/мин.
- Размер дежи: 500x270 мм
- Габариты в упаковке: 600x960x880 мм

### Характеристики

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Тип                | спиральный                     |
| Производительность | 170 кг/ч                       |
| Объем дежи         | 53 л                           |
| Загрузка теста     | 44 кг                          |
| Кол-во скоростей   | вариатор (плавная регулировка) |

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Механизм крепления чаши  | съёмная дежа       |
| Механизм поднятия головы | подъёмная траверса |
| Напряжение               | 220 В, 380 В       |
| Мощность                 | 1.5 кВт            |
| Ширина                   | 550 мм             |
| Глубина                  | 870 мм             |
| Высота                   | 730 мм             |
| Вес (без упаковки)       | 136 кг             |
| Вес (с упаковкой)        | 161 кг             |
| Страна производства      | Италия             |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.