

Тестомес спиральный GAM S 30TSV TF

Спиральный тестомес **GAM S 30TSV TF** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, в супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Оборудование оснащено таймером.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы.

Конструкция выполнена из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Цена: 158140 руб.



Характеристики	
Высота	800 мм
Ширина	445 мм
Глубина	740 мм
Мощность	1 скорость 1,3 кВт 2 скорость: 1,7 кВт
1 скорость	1,3 кВт
2 скорость	1,7 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	99 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная 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