

Тестомес спиральный GAM S 40TSV2VE

Спиральный тестомес **GAM S 40TSV2VE** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, 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 и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен 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: 166110 руб.

Характеристики	
Высота	800 мм
Ширина	480 мм
Глубина	800 мм
Мощность	1 скорость 1,5 кВт 2 скорость: 2,2 кВт
1 скорость	1,5 кВт
2 скорость	2,2 кВт
Объем дежи	41 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	450x450x260 мм
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	108 кг
Габариты в упаковке	540x850x970 мм
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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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