

Тестомес спиральный Sirman HERCULES 30

Спиральный тестомес ****Sirman HERCULES 30**** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена мощным проветриваемым двигателем с редуктором с бесконечным винтом на масляной бане.

****Особенности:****

- * Пульт управления на низком напряжении сопротивления IP 67
- * Устройство тепловой защиты двигателя

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/testomes-spiralny-sirman-hercules-30/>

Цена: 146704.00 руб.



Характеристики

Высота	700 мм
Ширина	440 мм
Глубина	740 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	32 л
Напряжение	220 В
Размер дежи	∅ 400x260 мм

Загрузка теста	25 кг
Вес (с упаковкой)	100 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	90 кг
Скорость вращения	от 10 до 85 об/мин.
Габариты в упаковке	530x830x1020 мм
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

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.