

Тестомес спиральный Gastromix HS8A

Спиральный тестомес **Gastromix HS8A** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста с влажностью не более 50%, которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель оснащена защитной решеткой и микровыключателем. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа, месильный орган и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Ременной тип привода*
- Защитная решетка

**В процессе эксплуатации необходимо проверять и регулировать натяжение ремней привода!*

Цена: 34520 руб.

Характеристики

Высота	385 мм
Ширина	495 мм
Глубина	302 мм
Мощность	0.45 кВт
Объем дежи	8 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	3 кг
Вес (с упаковкой)	40 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	36 кг
Габариты в упаковке	555x355x480 мм
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	21 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения спирали	159 об/мин.

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