

Тестомес спиральный Gastromix HSD20A

Спиральный тестомес **Gastromix HSD20A** 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. Дежа и спираль выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Особенности:

- Таймер с установкой до 60 минут
- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 95796 руб.



Характеристики	
Высота	705 мм
Ширина	753 мм
Глубина	395 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	145 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	137.5 кг
Производительность	8 кг/ч
Страна-производитель	Китай
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/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