

Тестомес спиральный Gastromix HS100B

Спиральный тестомес **Gastromix HS100B** 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:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 267680 руб.



Характеристики

Высота	1315 мм
Ширина	1080 мм
Глубина	650 мм
Мощность	4.5 кВт
Объем дежи	100 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	40 кг
Вес (с упаковкой)	320 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	293 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная 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