

Тестомес спиральный Gastromix HS20B

Спиральный тестомес **Gastromix HS20B** 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. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 67995 руб.



Характеристики

Высота	853 мм
Ширина	675 мм
Глубина	427 мм
Мощность	от 0.45 до 0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	92 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	78 кг
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения чаши	10 / 20 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения насадки	110 / 230 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