

Тестомес спиральный Gastromix HS10A

Спиральный тестомес **Gastromix HS10A** 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: 37500 руб.



Характеристики

Мощность	0.65 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	7.5 кг
Вес (с упаковкой)	79 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	62 кг
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения чаши	15 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения насадки	160 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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