Машина тестомесильная Gastromix HSH40

Тестомесильная машина **Gastromix HSH40** 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 крашенного металла, дежа и насадка - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Напольная модель
- Специальная крышка предотвращает распыл муки по помещению
- Опрокидываемый бункер
- Низкий уровень шума

Цена: 60380 руб.

Характеристики	
Высота	820 мм
Ширина	640 мм
Глубина	490 мм
Мощность	1.5 кВт
Обьем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	15 кг
Вес (с упаковкой)	90 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	80 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения насадки	50 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