

Машина тестомесильная Gastromix HSE10

Тестомесильная машина **Gastromix HSE10** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса крутого теста, которе подходит для пельменей, лаваша, чебуреков. 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 по запросу.



Характеристики	
Высота	640 мм
Ширина	530 мм
Глубина	360 мм
Мощность	0.75 кВт
Обьем дежи	10 л
Напряжение	220 B
Крутое тесто	True
Загрузка теста	5 кг
Вес (с упаковкой)	49 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	40.6 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения насадки	36 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