

Тестомес спиральный MEC SK-55 220В

Спиральный тестомес **MEC SK-55** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.



Особенности:

- Кнопка аварийной остановки
- Таймер

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 128360 руб.

Характеристики

Высота	740 мм
Ширина	530 мм
Глубина	740 мм
Мощность	1.8 кВт
Объем дежи	54 л
Напряжение	220 В
Высота дежи	280 мм
Диаметр дежи	500 мм
Загрузка теста	43 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	103 кг
Габариты в упаковке	550x860x900 мм
Производительность	170 кг/ч
Страна-производитель	Италия
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/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