# Тестомес спиральный GAM S 30-2S 380В

Спиральный тестомес **GAM S 30-2S** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

*Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!*

**Цена: 223309 руб.**

| Характеристики | |
|---|---|
| Высота | 800 мм |
| Ширина | 435 мм |
| Глубина | 780 мм |
| Мощность | 1 скорость 1,3 кВт 2 скорость: 1,7 кВт |
| 1 скорость | 1,3 кВт |
| 2 скорость | 1,7 кВт |
| Обьем дежи | 32 л |
| Напряжение | 380 В |
| Размер дежи | 400x400x260 мм |
| Загрузка теста | 25 кг |
| Кол-во скоростей | 2 скорости |
| Вес (без упаковки) | 92 кг |
| Габариты в упаковке | 540x850x970 мм |
| 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 - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда

помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

**С уважением,**
**Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.**

**тел. 8 (800)-200-29-23**
**e-mail: sale@alfaprom.org**