

Тестомес спиральный GAM S-40 380В, 2 скорости

Спиральный тестомес ****GAM S 40**** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков.

Крышка в виде решетки позволяет осуществлять визуальный контроль за процессом приготовления теста, а также добавлять ингредиенты, не останавливая работу.

Корпус выполнен из окрашенной в белый цвет стали, дежа, спираль, лопатка и крышка -

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/testomes-spiralny-gam-s-40-380v-2-skorosti/>

Цена: 154880.00 руб.



Характеристики

Высота	800 мм
Ширина	490 мм
Глубина	800 мм
Мощность	1-я скорость 1,5 кВт 2-я скорость: 2,2 кВт

Объем дежи	41 л
Напряжение	380 В
1-я скорость	1,5 кВт
2-я скорость	2,2 кВт
Размер дежи	Ø 450x260 мм
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	102 кг
Габариты в упаковке	540x850x970 мм
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная 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. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.