

Тестомес спиральный МЕС М-20-С-2S

Спиральный тестомес **МЕС М-20-С-2S** 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

Цена по запросу.



Характеристики	
Высота	640 мм
Ширина	420 мм
Глубина	720 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	22 л
Напряжение	380 В
Высота дежи	240 мм
Диаметр дежи	360 мм
Загрузка теста	18 кг
Вес (с упаковкой)	113 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	94 кг
Габариты в упаковке	470x770x770 мм
Производительность	70 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса

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