

## Тестомес спиральный МЕС М-30-С

Спиральный тестомес **МЕС М-30-С** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебулочных 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
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 500x930x880 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## Цена по запросу.



Характеристики	
Высота	730 мм
Ширина	460 мм
Глубина	840 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	33 л
Напряжение	380 В
Диаметр дежи	400 мм
Загрузка теста	25 кг
Вес (с упаковкой)	149 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	126 кг
Производительность	100 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](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**