

## Тестомес спиральный МЕС М-50-С

Спиральный тестомес **МЕС М-50-С** 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 по запросу.**



### Характеристики

Высота	730 мм
Ширина	550 мм
Глубина	870 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	53 л
Напряжение	380 В
Высота дежи	270 мм
Диаметр дежи	500 мм
Загрузка теста	44 кг
Вес (с упаковкой)	159 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	134 кг
Габариты в упаковке	600x960x880 мм
Производительность	170 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная 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**