

Тестомес спиральный MEC SK-25-2S

Спиральный тестомес **MEC SK-25-2S** 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: 98960 руб.

Характеристики

| Характеристики | |
|--------------------------|----------------------|
| Высота | 630 мм |
| Ширина | 390 мм |
| Глубина | 700 мм |
| Мощность | 0.75 кВт |
| Объем дежи | 25 л |
| Напряжение | 380 В |
| Высота дежи | 240 мм |
| Диаметр дежи | 360 мм |
| Загрузка теста | 19 кг |
| Кол-во скоростей | 2 скорости |
| Вес (без упаковки) | 63 кг |
| Габариты в упаковке | 410x720x830 мм |
| Производительность | 70 кг/ч |
| 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 - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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