

Тестомес спиральный МЕС М-50-С-2S

Спиральный тестомес **МЕС М-50-С-2S** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической системой управления, таймером и кнопкой аварийной остановки. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит защитная решетка.

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	220 В
Высота дежи	270 мм
Диаметр дежи	500 мм
Загрузка теста	44 кг
Вес (с упаковкой)	161 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	136 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

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