

## Тестомес спиральный МЕС В10 220В

Спиральный тестомес **МЕС В10** 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 и тестовзбиватель - из нержавеющей стали AISI 304, крышка - из хромированной стали с микропредохранителем.

**Цена: 71070 руб.**



### Характеристики

Характеристики	
Высота	610 мм
Ширина	290 мм
Глубина	600 мм
Мощность	0.37 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Высота дежи	200 мм
Диаметр дежи	260 мм
Загрузка теста	7 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	43 кг
Габариты в упаковке	350x630x740 мм
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/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**