

Тестомес спиральный MEC SK-25 220В

Спиральный тестомес **MEC SK-25** 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: 82050 руб.

Характеристики	
Высота	630 мм
Ширина	390 мм
Глубина	700 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	25 л
Напряжение	220 В
Высота дежи	240 мм
Диаметр дежи	360 мм
Загрузка теста	19 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
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/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