

Тестомес спиральный МЕС М-40-С 220В

Спиральный тестомес **МЕС М-40-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: 126510 руб.



| Характеристики | |
|--------------------------|--------------------|
| Высота | 740 мм |
| Ширина | 530 мм |
| Глубина | 790 мм |
| Мощность | 1.1 кВт |
| Объем дежи | 42 л |
| Напряжение | 220 В |
| Высота дежи | 260 мм |
| Диаметр дежи | 450 мм |
| Загрузка теста | 33 кг |
| Кол-во скоростей | 1 скорость |
| Вес (без упаковки) | 119 кг |
| Габариты в упаковке | 550x860x900 мм |
| Производительность | 140 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/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