

Тестомес спиральный GAM S 20 220В

Спиральный тестомес **GAM S 20** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Оборудование оснащено механическим управлением.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.



Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Цена: 89100 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	695 мм
Ширина	400 мм
Глубина	660 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	21 л
Напряжение	220 В
Размер дежи	360x360x210 мм
Загрузка теста	17 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	60 кг
Габариты в упаковке	450x700x920 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/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