

Тестомес планетарный Sigma BM 30

Планетарный тестомес **Sigma BM 30** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус и рабочие части машины выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Крюк

Особенности:

- Защитный экран
- Таймер
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании



Цена: 389210 руб.

Характеристики	
Цвет	металлический
Высота	1180 мм
Ширина	600 мм
Глубина	710 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	350x365 мм
Число скоростей	7
Вес (с упаковкой)	135 кг
Вес (без упаковки)	130 кг
Страна-производитель	Италия

Характеристики

Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.

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