

## Тестомес спиральный Sigma Silver 80

Спиральный тестомес **Sigma Silver 80** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности. Модель оснащена вращающейся дежей и колесиками. Рабочие части и дежа тестомеса выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

### Особенности:

- 2 двигателя (для спирали и дежи)
- Два таймера: слева - для одной скорости, справа - для двух
- Большой резерв мощности
- Большая защитная крышка

**Цена: 774090 руб.**



### Характеристики

Высота	1250 мм
Ширина	700 мм
Глубина	1120 мм
Мощность	от 2 до 3.7 кВт
Объем дежи	130 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	80 кг
Вес (с упаковкой)	340 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	330 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Минимальное количество воды	30 л
Максимальный объем муки и других ингредиентов (кроме воды) в деже	50 кг

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**