

Тестомес спиральный Sigma SILVER 60 380В

Спиральный тестомес **Sigma SILVER 60** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. 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: 530300 руб.



Характеристики

Высота	1140 мм
Ширина	590 мм
Глубина	950 мм
Мощность	от 1.9 до 2.6 кВт
Объем дежи	81 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	58 кг
Вес (с упаковкой)	230 кг
Кол-во скоростей	2 скорости, вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	220 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Минимальное количество воды	18 л
Максимальный объем муки и других ингредиентов (кроме воды) в деже	37кг

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