

Тестомес спиральный GASTRORAG HS20-HG

Спиральный тестомес **GASTRORAG HS20-HG** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов не жидкого теста. Спираль месильного органа вращается одновременно вокруг своей оси и по окружности дежи, таким образом производится замес теста. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк для теста.

Цена: 44480 руб.



Характеристики

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Дежа | 24 об/мин. |
| Высота | 730 мм |
| Миксер | 232 об/мин. |
| Ширина | 370 мм |
| Глубина | 680 мм |
| Мощность | 0.75 кВт |
| Объем дежи | 20 л |
| Напряжение | 220 В |
| Загрузка теста | 8 кг |
| Кол-во скоростей | 1 скорость |
| Вес (без упаковки) | 78 кг |
| Скорость вращения | Миксер 232 об/мин. Дежа: 24 об/мин. |
| Страна-производитель | Китай |
| 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