

Тестомес спиральный GASTRORAG HS30-HG

Спиральный тестомес **GASTRORAG HS30-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.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 53060 руб.



Характеристики

Характеристики	
Дежа	24 об/мин.
Высота	900 мм
Миксер	185 об/мин.
Ширина	430 мм
Глубина	750 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	104 кг
Скорость вращения	Миксер 185 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