

## Тестомес спиральный GASTRORAG HS40-HG

Спиральный тестомес **GASTRORAG HS40-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: 74010 руб.**



Характеристики	
Дежа	10 / 21 об/мин.
Высота	1050 мм
Миксер	114 / 230 об/мин.
Ширина	510 мм
Глубина	920 мм
Мощность	2.2 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	16 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	153 кг
Скорость вращения	Миксер 114 / 230 об/мин. Дежа: 10 / 21 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](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**