

Тестомес спиральный Foodatlas HS-20 Eco

Спиральный тестомес **Foodatlas HS-20 Eco** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста различной плотности, перемешивания соусов и начинок. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Все детали выполнены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Особенности:

- Привод с шестеренчатой планетарной передачей
- Таймер

Цена: 43900 руб.



Характеристики	
Дежа	26 об/мин.
Высота	770 мм
Ширина	390 мм
Глубина	700 мм
Мешалка	264 об/мин.
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	81 кг
Скорость вращения	Дежа 26 об/мин. Мешалка: 264 об/мин.
Производительность	40 кг/ч
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Характеристики

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