

Тестомес спиральный Foodatlas HS-10 Eco

Спиральный тестомес **Foodatlas HS-10 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
- Автоматическое отключение при подъеме решетки
- Степень водонепроницаемости: IP-1X

Цена: 40500 руб.



Характеристики	
Дежа	17 об/мин.
Высота	640 мм
Ширина	400 мм
Глубина	610 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	4 кг
Месильный орган	170 об/мин.
Вес (с упаковкой)	80 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Скорость вращения	Месильный орган 170 об/мин. Дежа: 17 об/мин.
Габариты в упаковке	625x375x780 мм
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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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