

Тестомес спиральный Foodatlas HS-20 (AR) Pro

Спиральный тестомес **Foodatlas HS-20 (AR) Pro** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста и смешивания различных пищевых продуктов. Все детали выполнены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Особенности:

- Защитная крышка, снабженная микровыключателем
- Таймер

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 48760 руб.



Характеристики	
Дежа	25 об/мин.
Высота	770 мм
Ширина	390 мм
Глубина	700 мм
Мешалка	250 об/мин.
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Время замеса	от 10 до 12 мин.
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	90 кг
Скорость вращения	Дежа 25 об/мин. Мешалка: 250 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