

Тестомес спиральный Foodatlas HS-30A (AR) Pro 380В

Спиральный тестомес **Foodatlas HS-30A (AR)** 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, соприкасающиеся при работе оборудования с продуктами, выполнены из безопасной нержавеющей стали со специальным покрытием.

Особенности:

- Защитная крышка, снабженная микровыключателем
- Таймер

Цена: 69730 руб.



| Характеристики | |
|-------------------------|--------------------|
| Дежа | 12,5 / 25 об/мин. |
| Высота | 880 мм |
| Ширина | 440 мм |
| Глубина | 700 мм |
| Мешалка | 125 / 250 об/мин. |
| Мощность | от 0.85 до 1.5 кВт |
| Объем дежи | 30 л |
| Напряжение | 380 В |
| Загрузка теста | 12 кг |
| Кол-во скоростей | 2 скорости |
| Вес (без упаковки) | 117 кг |
| Страна-производитель | Китай |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |

Характеристики

| | |
|------------------------------|---|
| Скорость вращения Дежа | 12,5 / 25 об/мин. Мешалка 125 / 250 об/мин. |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Геометрический объем емкости | 34 л |

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