

Тестомес спиральный Foodatlas HS-30A (AR) Pro 220В

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: 69740 руб.

Характеристики

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	220 В
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	117 кг
Страна-производитель	Китай
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/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