

Тестомесильная машина Kocateq TF60ECO

Тестомесильная машина **Kocateq TF60ECO** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса дрожжевого теста. Модель оснащена механической панелью управления и таймером до 30 минут. Дежа, месильный крюк, сепаратор и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали, корпус - из эмалированного стального листа.

Особенности:

- Двигатель с защитой от перегрузки и защитой, блокирующей вращение при поднятой решетке
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса
- Кнопки пуска и аварийной остановки
- Низкий уровень шума
- Регулируемые ножки



Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 99690 руб.

Характеристики	
Дежа	15 / 20 об/мин.
Высота	950 мм
Ширина	520 мм
Глубина	890 мм
Спираль	150 / 200 об/мин.
Мощность	2.2 кВт
Объем дежи	62 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	24 кг
Вес (с упаковкой)	140 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	120 кг
Скорость вращения	Спираль 150 / 200 об/мин. Дежа: 15 / 20 об/мин.
Габариты в упаковке	950x550x1050 мм
Страна-производитель	Ю. Корея

Характеристики

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Максимальный замес теста	от 20 до 29 кг

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