

Тестомес спиральный GASTRORAG HS20B-HD

Спиральный тестомес **GASTRORAG HS20B-HD** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов не жидкого теста. Спираль месильного органа вращается одновременно вокруг своей оси и по окружности дежи, таким образом производится замес теста. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк для теста.

Цена: 50850 руб.



Характеристики

Высота	825 мм
Ширина	400 мм
Глубина	675 мм
Мощность	от 0.5 до 1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	100 кг
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

