

Тестомес спиральный Assum HS50B

Спиральный тестомес **Assum HS50B** предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

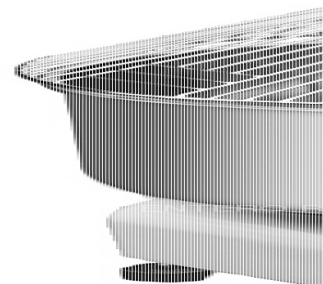
В комплект поставки входят крюк и защитная решетка над дежей.

Особенности:

- Одновременное вращение дежи и месильного механизма
- Двойная ременная передача
- Низкий уровень шума

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 121230 руб.



Характеристики	
Высота	1050 мм
Ширина	600 мм
Глубина	1000 мм
Мощность	от 2.8 до 3.6 кВт
Скорость 1	12 об/мин.
Скорость 2	24 об/мин.
Объем дежи	66 л
Напряжение	380 В
Вращение дежи	Скорость 1 12 об/мин. Скорость 2: 24 об/мин.
Загрузка теста	38 кг
Вес (с упаковкой)	230 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вращение спирали	Скорость 1 120 об/мин. Скорость 2: 240 об/мин.
Вес (без упаковки)	209 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/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