

Тестомес спиральный Assum HS20S

Спиральный тестомес **Assum HS20S** предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Одновременное вращение дежи и месильного механизма
- Ременная передача
- Низкий уровень шума

Цена по запросу.



Характеристики

Высота	900 мм
Ширина	390 мм
Глубина	730 мм
Мощность	1.5 кВт
Скорость 1	12 об/мин.
Скорость 2	20 об/мин.
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В, 380 В
Вращение дежи	Скорость 1 12 об/мин. Скорость 2: 20 об/мин.
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вращение спирали	Скорость 1 112 об/мин. Скорость 2: 198 об/мин.
Вес (без упаковки)	90 кг
Габариты в упаковке	590x1100x930 мм
Страна-производитель	Китай

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