

Тестомес спиральный Assum HS80S

Спиральный тестомес **Assum HS80S** 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

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 234420 руб.



Характеристики

Высота	1380 мм
Ширина	560 мм
Глубина	1000 мм
Мощность	2.4 кВт
Скорость 1	100 об/мин.
Скорость 2	200 об/мин.
Объем дежи	80 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	32 кг
Вес (с упаковкой)	330 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вращение спирали	Скорость 1 100 об/мин. Скорость 2: 200 об/мин.
Вес (без упаковки)	300 кг
Габариты в упаковке	1200x760x1580 мм
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	12 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Характеристики

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