

Тестомес спиральный Assum HTD20

Спиральный тестомес **Assum HTD20** предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, вентилятором, защищающим двигатель от перегрева, предохранительным реле решетки и аварийным выключателем. 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 по запросу.



Характеристики

Дежа	16 об/мин.
Высота	855 мм
Ширина	460 мм
Глубина	865 мм
Спираль	156 об/мин.
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	134 кг
Скорость вращения	Дежа 16 об/мин. Спираль: 156 об/мин.
Габариты в упаковке	1060x660x1055 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	съемная дежа

Характеристики

Механизм поднятия головы

подъемная 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