

## Спиральный тестомес HS40 (220В)

HS40 – еще одна модель в серии двухскоростных спиральных тестомесов HS от компании Hualian. Общей особенностью тестомесов данной серии является наличие двух скоростей вращения спирали и дежи. Это позволяет разделить два технологических процесса: смешивание ингредиентов и непосредственно сам замес. Смешивание выполняется на низкой скорости, что обеспечивает равномерное распределение ингредиентов и препятствует образованию комков. Непосредственный замес теста происходит на более высокой скорости, благодаря чему тесто получается более пышным и эластичным, а кроме того — сокращается время замеса. Дополнительным плюсом является одновременное вращение месильного органа и дежи в противоположных друг другу направлениях. При перемешивании теста таким образом происходит более интенсивное насыщение его кислородом.



Как понятно из названия, тестомес укомплектован месильным органом спиралеобразной формы. Она оптимально подходит для замеса различных видов сдобного теста. Сфера применения – небольшие хлебопекарни, кондитерские, мини-кафе, булочные, пиццерии, цеха по производству полуфабрикатов и т.п.

Объем дежи в данной модели составляет 42 л, разовая загрузка теста – 16 кг.

Из других особенностей модели можно выделить:

- исполнение всех элементов, соприкасающихся с пищевыми продуктами (в т.ч. дежи) – высококачественная нержавеющая сталь, корпус – из окрашенного металла;
- таймер установки времени замеса – электронный, от механического отличается более надежной и долговечной работой;
- пониженный уровень шума;
- надежная шестеренная передача для переключения скоростей вращения.

Заказать спиральный тестомес для дрожжевого теста HS40 вы можете на нашем сайте. Являясь официальным представителем завода-изготовителя на территории Российской Федерации, наша компания гарантирует быструю доставку и полное сервисное обслуживание всей приобретенной у нас техники Hualian.

**Цена: 118026 руб.**

Характеристики	
Артикул	00-00000885
Наличие	1
Мощность (Вт)	3000
Вес нетто (кг)	155
Объем дежи (л)	40
Напряжение (В)	220
Скорость смешивания (об/мин)	112/198
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20
Максимальный объем загрузки (кг)	16

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**