

## Спиральный тестомес HS20

Спиральные тестомесы используются для замешивания различных видов дрожжевого теста. Двухскоростной спиральный тестомес HS20 позволяет производить замес теста в один или два цикла, то есть на одной или двух скоростях.

При работе на одной скорости смешивание ингредиентов и замес теста происходит одновременно, при двух — смешивание производится на меньшей скорости, а замес на большей, что лучшим образом сказывается на текстуре продукта и его потребительских свойствах.

Тесто получается эластичное, однородной консистенции. Большим преимуществом модели HS20 является наличие электронного таймера для установки времени замешивания, механические таймеры, как правило, быстро выходят из строя. Дежа выполнена из высококачественной нержавеющей стали, объем 21 литр.



**Цена: 73660 руб.**

### Характеристики

Характеристики	
Артикул	00000005246
Наличие	1
Мощность (Вт)	1500
Вес нетто (кг)	90
Объем дежи (л)	21
Напряжение (В)	220
Скорость смешивания (об/мин)	112/198
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20
Максимальный объем загрузки (кг)	8

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwiBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**