

Спиральный тестомес HS50 (220)

Свое название спиральный тестомес получил благодаря форме месильного органа, напоминающего спираль. Спиральные тестомесы широко используются на пищевых производствах, в пекарнях, кондитерских цехах и пр. Благодаря движению чаши и вращению месильного органа в противоположном друг другу направлении происходит равномерное промешивание теста и насыщение его кислородом.



В конструкции HS50 предусмотрен отсекабель, который препятствует налипанию теста и компонентов на крышку тестомеса. Для установки времени замешивания используется электронный таймер, который проще в обращении и надежнее механических устройств. Наличие двух скоростей позволяет получить эластичное тесто однородной консистенции. На первой, более низкой скорости происходит смешивание ингредиентов, на второй – непосредственно замес теста. Дежа несъемная, выполнена из пищевой нержавеющей стали, объем 54 литра.

Цена: 124662 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005247
Наличие	3
Мощность (Вт)	3000
Вес нетто (кг)	170
Объем дежи (л)	54
Напряжение (В)	220
Скорость смешивания (об/мин)	112/198
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20
Максимальный объем загрузки (кг)	20

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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