

Спиральный тестомес HS60 (380В)

Спиральные тестомесы получили свое название из за спиралевидной формы месильного органа. Такие тестомесы используются для замешивания дрожжевого теста в пекарнях, кондитерских и на других пищевых производствах.

Движение чаши и месильного крюка осуществляется в противоход, что обеспечивает качественное и равномерное промешивание. В конструкции аппарата предусмотрен специальный отсекаватель, что предотвращает налипание ингредиентов на крышку.



Объем дежи 64 литра, дежа несъемная. Тестомес работает на двух скоростях, на более низкой скорости происходит смешивание ингредиентов, а на высокой скорости обычно производится сам замес. Односкоростные тестомесы значительно проигрывают в качестве получаемого сырья, они не могут обеспечить такой равномерный промес.

Установка времени рабочего цикла производится посредством электронного таймера, расположенного на панели управления.

Цена: 132036 руб.

Характеристики	
Артикул	00000007201
Наличие	1
Мощность (Вт)	3000
Вес нетто (кг)	180
Объем дежи (л)	64
Напряжение (В)	380
Скорость смешивания (об/мин)	112/198
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20
Максимальный объем загрузки (кг)	25

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