

## Тестомес спиральный ЕКСИ ЕНТД-20В

□□□□ Спиральный тестомес **ЕКСИ ЕНТД-20В** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания и торговли для замеса теста. Модель оснащена ременной передачей и колесами. Корпус выполнен из окрашенного металла.

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Цена: 71320 руб.**



### Характеристики

Дежа	11 / 16 об/мин.
Высота	855 мм
Ширина	460 мм
Глубина	865 мм
Спираль	103 / 156 об/мин.
Мощность	1.5 кВт
Скорость	Спираль 103 / 156 об/мин. Дежа: 11 / 16 об/мин.
Объем дежи	20 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	124 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	съемная дежа
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](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**