

Тестомес спиральный ЕКСИ ЕН-20s

Спиральный тестомес **ЕКСИ ЕН-20s** предназначен для интенсивного замеса теста влажностью от 39 до 54% на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вращающейся дежей с защитной решеткой. Корпус выполнен из окрашенного металла.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 41680 руб.



Характеристики	
Дежа	17 об/мин.
Высота	900 мм
Ширина	390 мм
Глубина	750 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг
Месильный орган	170 об/мин.
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	85 кг
Скорость вращения	Месильный орган 170 об/мин. Дежа: 17 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

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