Тестомес спиральный EKSI EH-20s

Спиральный тестомес **EKSI EH-20s** предназначен для интенсивного замеса теста влажностью от 39 до 54% на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вращающейся дежой 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
Обьем 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

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

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org