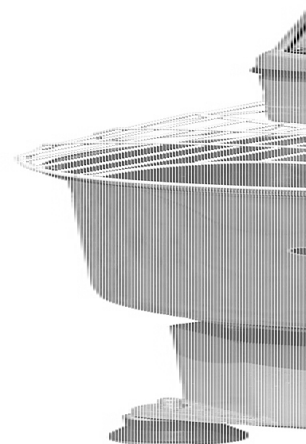


Тестомес спиральный EKSI ES-H-20

Спиральный тестомес **EKSI ES-H-20** предназначен для интенсивного замеса теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим управлением, вращающейся дежей с защитной решеткой с окошком для внесения ингредиентов. Корпус выполнен из окрашенной стали, все детали, контактирующие с тестом, - из нержавеющей стали.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 50910 руб.



Характеристики	
Дежа	15 об/мин.
Высота	730 мм
Ширина	380 мм
Глубина	690 мм
Спираль	185 об/мин.
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг
Влажность теста	от 39 до 54%
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Скорость вращения Спираль	185 об/мин. Дежа 15 об/мин.

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