

Тестомес спиральный EKSI EHTD-30B

□□□□ Спиральный тестомес **EKSI EHTD-30B** 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: 82300 руб.



Характеристики	
Дежа	11 / 16 об/мин.
Высота	915 мм
Ширина	480 мм
Глубина	890 мм
Спираль	103 / 156 об/мин.
Мощность	1.5 кВт
Скорость	Спираль 103 / 156 об/мин. Дежа: 11 / 16 об/мин.
Обьем дежи	30 л
Напряжение	380 B
Загрузка теста	18 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	130 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/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