

Тестомес спиральный Abat TMC-30НН-2P LIGHT

Спиральный тестомес **Abat TMC-30НН-2P LIGHT** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, используемого для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из высококачественной конструкционной стали с полимерным покрытием, металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Цепной привод
- Таймер
- Высокая скорость оборота спирали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки



Цена: 86000 руб.

| Характеристики | |
|---------------------------|----------------------|
| Высота | 720 мм |
| Ширина | 450 мм |
| Глубина | 790 мм |
| Объем дежи | 30 л |
| Напряжение | 380 В |
| Загрузка теста | 20 кг |
| Кол-во скоростей | 2 скорости |
| Вес (без упаковки) | 95 кг |
| Производительность | 100 кг/ч |
| Страна-производитель | Россия |
| Потребляемая мощность | 0,75 / 1,1 кВт |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Время замеса порции теста | от 10 до 14 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