Тестомес спиральный HS-10 Foodatlas Eco



Тестомес спиральный FoodAtlas HS-10 FoodAtlas Eco 220В применяется для замеса теста и смешивания пищевых продуктов в ресторанах, столовых и других предприятиях общественного питания, кондитерских цехах, мини-пекарнях.

Двухскоростные тестомесильные машины серии «HS» изготовлены с применением новейших технологий. С помощью регулятора скоростей в соответствии с потребностями производства оператор устанавливает заданную скорость замеса теста. Таймер позволяет легко устанавливать и регулировать оптимальное время замеса. В машине используется однофазный источник питания.

Привод представляет собой шестеренчатую планетарную передачу. Мешалка и емкость тестомеса одновременно совершают вращательные движения. Благодаря тому, что данный аппарат обладает системой шестеренчатой передачи, его конструкция компактна, кроме того, аппарат обладает весьма привлекательным дизайном, простотой в применении, безопасностью и гигиеничностью, высокой производительностью и другими преимуществами. Все детали изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. В обязательном порядке машина проходит сертификацию пищевого оборудования в соответствии с Техническим регламентом «О безопасности машин и оборудования» и Постановлением № 982. На машину действует гарантия 6 месяцев.

Цена: 55613 руб.

Характеристики	
Упаковка	фанерный ящик (толщина 9-10 мм), закрепленный к деревянному поддону 4 болтами
Тип привода	ременной+цепной
Вес нетто, кг	48
Съемная дежа	Нет
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, Гц	220В/50
Европейская вилка	да
Комплект поставки	1 миксер, 1 дежа, 1 крюк, 1 инструкция по эксплуатации
Вместимость дежи, л	10
Габаритные размеры, мм	610x400x640
Максимальная загрузка, кг	4

Характеристики	
Степень водонепроницаемости	IP-1X
Скорость вращения дежи, об./мин.	17
Вращение месильного органа, об./мин.	170
Автоматическое защитное отключение при подъеме защитной решетки	да
Загрузка дежи, при которой при замешивании не допускается разбрызгивание продукта	до метки внутри дежи

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