



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Тестомес планетарный Sigma BM 20

Планетарный тестомес ****Sigma BM 20**** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус и рабочие части выполнены из нержавеющей стали.

****Комплектация:****

* Дежа

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/testomes-planetarnyi-sigma-vm-20/>



Цена: 307530.00 руб.

Характеристики

Характеристики	
Цвет	металлический, нерж. сталь
Высота	840 мм
Ширина	600 мм
Глубина	710 мм
Мощность	0.9 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	380 В

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

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



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Размер дежи	315x290 мм
Число скоростей	7
Вес (с упаковкой)	128 кг
Вес (без упаковки)	108 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.

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. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.