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 позволя

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-hs-10-foodatlas-eco/

Цена: 50109.00 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
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 - 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.