



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Тестомес спиральный GASTRORAG HS20-HG

Спиральный тестомес ****GASTRORAG HS20-HG**** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов не жидкого теста. Спираль месильного органа вращается одновременно вокруг своей оси и по окружности дежи, таким образом производится замес теста. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк для теста.



Цена: 67592.00 руб.

Характеристики

Дежа	24 об/мин.
Высота	730 мм
Миксер	232 об/мин.
Ширина	370 мм
Глубина	680 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг

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

Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	78 кг
Скорость вращения	Миксер 232 об/мин. Дежа: 24 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

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.