Тестомес спиральный Foodatlas HS-30A (AR) Pro 380В

Спиральный тестомес **Foodatlas HS-30A (AR)** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста различной плотности, перемешивания соусов и начинок. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Все детали, соприкасающиеся при работе оборудования с продуктами, выполнены из безопасной нержавеющей стали со специальным покрытием.

Особенности:

* Защитная крышка, снабженная микровыключат

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-foodatlas-hs-30a-ar-pro-380v/

Цена: 91072.00 руб.

Характеристики

Дежа	12,5 / 25 об/мин.
Высота	880 мм
Ширина	440 мм
Глубина	700 мм
Мешалка	125 / 250 об/мин.
Мощность	от 0.85 до 1.5 кВт
Обьем дежи	30 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	117 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Скорость вращения Дежа	12,5 / 25 об/мин. Мешалка 125 / 250 об/мин.
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Геометрический объем емкости	34 л

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.