



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Тестомес спиральный Eksi ES-H-20

Спиральный тестомес ****EKSI ES-H-20 **** предназначен для интенсивного замеса теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим управлением, вращающейся дежей с защитной решеткой с окошком для внесения ингредиентов. Корпус выполнен из окрашенной стали, все детали, контактирующие с тестом, - из нержавеющей стали.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.



Цена: 50910.00 руб.

Характеристики

Характеристики	
Дежа	15 об/мин.
Высота	730 мм
Ширина	380 мм
Глубина	690 мм
Спираль	185 об/мин.
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 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

Загрузка теста	8 кг
Влажность теста	от 39 до 54%
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Скорость вращения	185 об/мин. Дежа 15 об/мин.
Спираль	

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.