Тестомес спиральный GASTRORAG HS20B-HD

Спиральный тестомес **GASTRORAG HS20B-HD** 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. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк для теста.

Цена: 50850.00 руб.

Характеристики	
Высота	825 мм
Ширина	400 мм
Глубина	675 мм
Мощность	от 0.5 до 1.1 кВт
Обьем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	100 кг

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.