Тестомес спиральный EKSI EHTD-20B

□□□□□ Спиральный тестомес **EKSI EHTD-20B** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания и торговли для замеса теста. Модель оснащена ременной передачей и колесами. Корпус выполнен из окрашенного металла.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 71320.00 руб.

Характеристики	
Дежа	11 / 16 об/мин.
Высота	855 мм
Ширина	460 мм
Глубина	865 мм
Спираль	103 / 156 об/мин.
Мощность	1.5 кВт
Скорость	Спираль 103 / 156 об/мин. Дежа: 11 / 16 об/мин.

Обьем дежи	20 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	124 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная 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.