



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Тестомес спиральный PANERO SUN100PL

Спиральный тестомес **\*\*PANERO SUN100PL\*\*** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста с влажностью более 45%. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Модель оснащена усиленной спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями и 2 таймерами. Все детали, контактирующие в процессе работы с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

**\*\*Особенности:\*\***

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-panero-sun100pl/>

**Цена: 621520.00 руб.**



### Характеристики

|          |                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------|
| Дежа     | 14 об/мин.                                                          |
| Высота   | 1400 мм                                                             |
| Ширина   | 780 мм                                                              |
| Глубина  | 1250 мм                                                             |
| Спираль  | 200 / 100 об/мин.                                                   |
| Мощность | Двигатель для спирали 2,6 / 4,8 кВт<br>Двигатель для дежи: 0,55 кВт |

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**

|                               |                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| Объем дежи                    | 160 л                                         |
| Напряжение                    | 380 В                                         |
| Загрузка теста                | 100 кг                                        |
| Кол-во скоростей              | 2 скорости                                    |
| Вес (без упаковки)            | 440 кг                                        |
| Скорость вращения             | Спираль 200 / 100 об/мин.<br>Дежа: 14 об/мин. |
| Двигатель для дежи            | 0,55 кВт                                      |
| Страна-производитель          | Италия                                        |
| Двигатель для спирали         | 2,6 / 4,8 кВт                                 |
| Механизм крепления чаши       | несъемная дежа                                |
| Максимальная вместимость муки | 65 кг                                         |

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.