Коммерческое предложение Спиральный тестомес HS40 (220В)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Спиральный тестомес HS40 (220В)	Барнаул	Под заказ	116 831,00
2	Спиральный тестомес HS40 (220В)	Екатеринбург	Под заказ	116 831,00
3	Спиральный тестомес HS40 (220В)	Москва	Под заказ	116 831,00
4	Спиральный тестомес HS40 (220В)	Новосибирск	Под заказ	116 831,00
5	Спиральный тестомес HS40 (220В)	Ростов	Под заказ	116 831,00

Спиральный тестомес HS40 (220В)



HS40 – еще одна модель в серии двухскоростных спиральных тестомесов HS от компании Hualian. Общей особенностью тестомесов данной серии является наличие двух скоростей вращения спирали и дежи. Это позволяет разделить два технологических процесса: смешивание ингредиентов и непосредственно сам замес. Смешивание выполняется на низкой скорости, что обеспечивает равномерное распределение ингредиентов и препятствует образованию комков. Непосредственный замес теста происходит на более высокой скорости, благодаря чему тесто получается более пышным и эластичным, а кроме того — сокращается время замеса. Дополнительным плюсом является одновременное вращение месильного органа и дежи в противоположных друг другу направлениях. При перемешивании теста таким образом происходит более интенсивное насыщение его кислородом.

Как понятно из названия, тестомес укомплектован месильным органом спиралеобразной формы. Она оптимально подходит для замеса различных видов сдобного теста. Сфера применения – небольшие хлебопекарни, кондитерские, мини-кафе, булочные, пиццерии, цеха по производству полуфабрикатов и т.п.

Объем дежи в данной модели составляет 42 л, разовая загрузка теста – 16 кг.

Из других особенностей модели можно выделить:

- исполнение всех элементов, соприкасающихся с пищевыми продуктами (в т.ч. дежи) – высококачественная нержавеющая сталь, корпус – из окрашенного металла;
- таймер установки времени замеса – электронный, от механического отличается более надежной и долговечной работой;
- пониженный уровень шума;
- надежная шестеренная передача для переключения скоростей вращения.

Заказать спиральный тестомес для дрожжевого теста HS40 вы можете на нашем сайте. Являясь официальным представителем завода-изготовителя на территории Российской Федерации, наша компания гарантирует быструю

доставку и полное сервисное обслуживание всей приобретенной у нас техники Hualian.

Технические характеристики

Габариты (Д×Ш×В) (мм)	840×480×1 000
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20
Мощность (Вт)	3000
Объем дежи (л)	40
Максимальный объем загрузки (кг)	27,5
Скорость смешивания (об/мин)	112/198
Напряжение (В)	220
Вес нетто (кг)	155

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные