

Описание товара Тестомес спиральный МЕС SK-25 220В



Описание

Спиральный тестомес **МЕС SK-25** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Кнопка аварийной остановки
- Таймер

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 360 мм
- Высота дежи: 240 мм
- Габариты в упаковке: 410x720x830 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	70 кг/ч
Объем дежи	25 л
Загрузка теста	19 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	700 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	63 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.