

# Описание товара Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-2Ц CHEF



## Описание

Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-2Ц CHEF от компании Пром-Каталог.Ру

## Характеристики

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Тип                      | спиральный           |
| Производительность       | 72 кг/ч              |
| Объем дежи               | 20 л                 |
| Загрузка теста           | от 4 до 12 кг        |
| Кол-во скоростей         | 2 скорости           |
| Механизм крепления чаши  | несъемная дежа       |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Крутое тесто             | +                    |
| Напряжение               | 380 В                |
| Мощность                 | 0.85 кВт             |
| Ширина                   | 460 мм               |
| Глубина                  | 830 мм               |
| Высота                   | 630 мм               |
| Вес (без упаковки)       | 93 кг                |
| Страна производства      | Россия               |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.