

# Описание товара Тестомес спиральный

## PONIMAK PSM 60



### Описание

Спиральный тестомес **PONIMAK PSM 60** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, электромеханической панелью управления и колесами, облегчающими передвижение.

### **Особенности:**

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Регулировка скорости и таймера
- Малошумный двигатель
- Изготовлен по стандартам CE и PCT

### **Дополнительные характеристики:**

- Загрузка муки: от 6 до 60 кг
- Количество оборотов дежи: 110 / 220 об/мин.
- Габариты дежи: 700x400 мм

### Характеристики

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Тип                     | спиральный     |
| Объем дежи              | 170 л          |
| Кол-во скоростей        | 2 скорости     |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Напряжение              | 380 В          |

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Мощность            | от 3.5 до 5.5 кВт |
| Ширина              | 550 мм            |
| Глубина             | 1180 мм           |
| Высота              | 1260 мм           |
| Вес (без упаковки)  | 450 кг            |
| Страна производства | Турция            |

---

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.