

Описание товара Тестомес спиральный МЕС SK-40 220В



Описание

Спиральный тестомес **МЕС SK-40** 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: 450 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 550x860x900 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|--------------------|------------|
| Тип | спиральный |
| Производительность | 140 кг/ч |
| Объем дежи | 42 л |
| Загрузка теста | 33 кг |

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Кол-во скоростей | 1 скорость |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 1.4 кВт |
| Ширина | 470 мм |
| Глубина | 730 мм |
| Высота | 740 мм |
| Вес (без упаковки) | 87 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.