

Описание товара Тестомес спиральный МЕС SK-33 220В



Описание

Спиральный тестомес **МЕС SK-33** 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: 400 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 460x800x900 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	100 кг/ч
Объем дежи	33 л
Загрузка теста	25 кг

Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 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.