

Описание товара Тестомес спиральный Assum

HS50B



Описание

Спиральный тестомес **Assum HS50B** предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк и защитная решетка над дежей.

Особенности:

- Одновременное вращение дежи и месильного механизма
- Двойная ременная передача
- Низкий уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Вращение спирали:
 - Скорость 1: 120 об/мин.
 - Скорость 2: 240 об/мин.
- Вращение дежи:
 - Скорость 1: 12 об/мин.
 - Скорость 2: 24 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип

спиральный

Объем дежи	66 л
Загрузка теста	38 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 2.8 до 3.6 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	209 кг
Вес (с упаковкой)	230 кг
Страна производства	Китай

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.