

Описание товара Машина тестомесильная

ПЕНЗМАШ ТММ-40



Описание

Тестомесильная машина **ПЕНЗМАШ ТММ-40** используется на предприятиях общественного питания, в хлебопекарных цехах малой мощности, кафе и ресторанах для замешивания дрожжевого теста из пшеничной и ржаной муки для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель оснащена спиральным месильным органом с планетарным принципом движения. Корпус и защитный кожух выполнены из полированной нержавеющей стали.

Особенности:

- Защитный кожух с запирающим механизмом предотвращает работу при поднятии
- Механизм блокировки предотвращает перемешивание до тех пор, пока защита чаши не будет полостью закрыта

Дополнительные характеристики:

- Влажность муки: не менее 35%
- Габариты в упаковке: 480x850x970 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	850 мм
Высота	910 мм

Вес (без упаковки)	105 кг
Вес (с упаковкой)	110 кг
Страна производства	Россия
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Объем дежи	40 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Старая цена	164714
Бренд	ПЕНЗМАШ

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.