

Описание товара Тестомес спиральный ITPIZZA

SK-40-2S 3Ф



Описание

Спиральный тестомес **ITPIZZA SK-40-2S** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 450x450x300 мм
- Уровень шума, не более: 80 дБ
- Габариты в упаковке: 540x825x940 мм

Внимание! На фото аналогичная модель с 1 скоростью.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	112 кг/ч
Объем дежи	41 л
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Высота	825 мм
Вес (без упаковки)	95.4 кг
Вес (с упаковкой)	106 кг

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.