

Описание товара Машина тестомесильная

ПищТех ТК-15НН



Описание

Тестомесильная машина **Пищевые Технологии ТК-15НН** используется в пекарнях, кондитерских цехах и на других предприятиях общественного питания и торговли для замешивания крутого теста для производства пельменей, лапши, лавашей, чебуреков, пряников и прочих изделий. Модель оснащена электродвигателем, ременной и зубчатой передачами, подвижной горизонтальной осью с месильным органом и стационарной дежей с защитной откидной крышкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 430, дежа и месильный орган – из нержавеющей стали марки AISI 304.

Особенности:

- Управление с помощью поворотного переключателя
- Режимы:
 - Вращение вперед
 - Вращение назад
 - Остановка
- Ручной механизм наклона дежи для удобства выгрузки продукта и очистки
- Надежный замок для фиксации дежи с 2 сторон
- Автоматическая остановка при подъеме крышки
- Устойчивые антивибрационные опоры
- Простая и безопасная эксплуатация
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения месильного органа: 33 об/мин.

- Габариты в упаковке: 690x600x840 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	637 мм
Глубина	470 мм
Высота	693 мм
Вес (без упаковки)	92 кг
Вес (с упаковкой)	102 кг
Страна производства	Россия
Тип	горизонтальный
Загрузка теста	от 3 до 15 кг
Объем дежи	39 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Крутое тесто	Да
Бренд	ПищТех

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.