

Описание товара Тестомес спиральный МЕС М-40-С 380В



Описание

Спиральный тестомес **МЕС М-40-С** 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: 450 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 550x860x900 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|--------------------|------------|
| Тип | спиральный |
| Производительность | 140 кг/ч |
| Объем дежи | 42 л |
| Загрузка теста | 33 кг |

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Кол-во скоростей | 1 скорость |
| Механизм крепления чаши | съёмная дежа |
| Механизм поднятия головы | подъёмная траверса |
| Вращение дежи | Да |
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 1.1 кВт |
| Ширина | 530 мм |
| Глубина | 790 мм |
| Высота | 740 мм |
| Вес (без упаковки) | 119 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.