

# Описание товара Тестомес спиральный Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 60



## Описание

Спиральный тестомес **Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 60** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

## **Особенности:**

- Ручной и автоматический режимы работы
- Трехфазный
- Высокая скорость работы
- Реверсивное вращение дежи
- Система прямого водоснабжения
- Одновременное вращение дежи и спирального стержня при работе
- Легко передвигается и фиксируется в нужном месте при необходимости
- Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Низкое энергопотребление
- Легкость очистки и обработки детали

## **Дополнительные характеристики:**

- Частота: 50 Гц
- Размер дежи: 600x350 мм
- Максимальное количество муки: 35 кг

*Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.*

## **Характеристики**

Тип	спиральный
Объем дежи	100 л
Загрузка теста	от 3 до 60 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 2.2 до 3.5 кВт
Ширина	630 мм
Глубина	1150 мм
Высота	1235 мм
Вес (без упаковки)	390 кг
Страна производства	Турция

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.