

Описание товара Машина тестомесильная Mateka

НУМ 360K m



Описание

Тестомесильная машина **Mateka НУМ 360K m** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста. Модель оснащена кнопочной панелью управления, таймером на 30 минут и крышкой, защищающей от брызг. Дежа и венчик выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: Ø 360x215 мм
- 10 кг теста: 6 кг муки + 4 л воды
- Габариты в упаковке: 460x670x670 мм

Характеристики

Объем дежи	17 л
Загрузка теста	10 кг
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	380 мм
Глубина	630 мм
Высота	650 мм
Вес (с упаковкой)	56 кг
Страна производства	Турция

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.