

Описание товара Тестомес спиральный МЕС SK-60 380В



Описание

Спиральный тестомес **МЕС SK-60** 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: 500 мм
- Высота дежи: 315 мм
- Габариты в упаковке: 580x980x970 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	60 л
Загрузка теста	48 кг
Кол-во скоростей	1 скорость

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	570 мм
Глубина	950 мм
Высота	840 мм
Вес (без упаковки)	148 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.