

Описание товара Тестомес спиральный МЕС М-40-С 220В



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
Напряжение	220 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.