

Описание товара Тестомес спиральный Pizza Group IR53 VS



Описание

Спиральный тестомес **Pizza Group IR53 VS** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замеса теста для приготовления пиццы, хлеба и тонких лепешек. Модель оснащена наклонной панелью управления с потенциометром для изменения скорости, таймером, защитной решеткой над дежей и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекатель выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Трехфазный двигатель с защитой от перегрузок и перегрева
- Инвертор, позволяющий работать от напряжения 220 и 380 В

Дополнительные характеристики:

- Скорость: от 900 до 1750 об/мин.
- Размер дежи: 500x270 мм
- Габариты в упаковке: 600x960x880 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	170 кг/ч
Объем дежи	53 л
Загрузка теста	44 кг
Кол-во скоростей	вариатор (плавная регулировка)

Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	220 В, 380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	870 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	136 кг
Вес (с упаковкой)	161 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.