

Описание товара Машина тестомесильная Danler PG-55 Н (220 В)



Описание

Тестомесильная машина **Danler PG-55 Н** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различных масс высокой вязкости, таких как: густой фарш, творог, крутое тесто для полуфабрикатов (пельменей, вареников, хинкалий), медовое пряничное тесто и др.

Особенности:

- Кнопка автоматической остановки работы всех механизмов машины на любых режимах работы
- Ускоренное вращение вала с лопастями в обратном режиме
- Корпус из молотковой эмали
- Дежа из нержавеющей стали
- Все детали, соприкасающиеся с мукой, никелированные
- Одновальный смеситель
- Лопастной месильный орган для равномерности замеса теста
- Откидная крышка для защиты от попадания посторонних предметов в тесто
- Легко подвергается санитарно-гигиенической обработке

Дополнительные характеристики:

- Максимальная масса загружаемой муки: 25 кг
- Скорость перемешивания: 18 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	горизонтальный
Объем дежи	55 л
Загрузка теста	36 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Крутое тесто	Да
Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	760 мм
Глубина	530 мм
Высота	970 мм
Вес (без упаковки)	147 кг
Страна производства	Россия

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.