

Описание товара Тестомес спиральный ITPIZZA

SK-50-2S 3Ф



Описание

Спиральный тестомес **ITPIZZA SK-50-2S** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	128 кг/ч
Объем дежи	48 л
Загрузка теста	42 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Высота	825 мм

Вес (без упаковки)	97.4 кг
Вес (с упаковкой)	108 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.