

Описание товара Тестомес спиральный МЕС В10

380В



Описание

Спиральный тестомес **МЕС В10** 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 и тестовзбиватель - из нержавеющей стали AISI 304, крышка - из хромированной стали с микропредохранителем.

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 260 мм
- Высота дежи: 200 мм
- Габариты в упаковке: 350х630х740 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	10 л
Загрузка теста	7 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	290 мм

Глубина	600 мм
Высота	610 мм
Вес (без упаковки)	43 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.