

Описание товара Тестомес Мес спиральный m-30

220В



Описание

- Универсальный спиральный тестомес Мес М 30 с объемом дежи 25 литра и производительностью 25 кг/час.
- Благодаря современной конструкции, оптимальной скорости вращения спирального месильного органа и дежи, обеспечивается качественный и высокоскоростной замес теста.
- Тестомес Мес М 30 незаменимы в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях, пекарских цехах гипермаркетов. Съёмная дежа размером 400x260 мм и откидная верхняя крышка обеспечивает удобство использования. Конструкция тестомеса изготовлена из нержавеющей стали и окрашена в белый цвет.
- Дежа, крышка, спираль и тестовзбиватель выполнены из нержавеющей стали АiSi 304. Тесто, полученное в результате замеса обладает высокой пластичностью, прекрасными органолептическими показателями, а это в свою очередь принципиально улучшает качество выпекаемой продукции.

Характеристики

Длина, мм	470
Ширина, мм	790
Высота, мм	730
Ширина в упаковке, мм	860
Высота в упаковке, мм	890
Масса, кг	108
Вес в упаковке, кг	113
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	1,1

Объем дежи (чаши), л	33
Загрузка, кг	25
Длина в упаковке, мм	510
Страна сборки	Италия
Высота, мм	730
Длина, мм	470
Ширина, мм	790
Страна сборки	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.