

Описание товара Тестомес спиральный

Prismafood IBT 30 2V



Описание

Аппарат **Prismafood IBT 30 2 V** используется для замеса различного теста: слоеного, сдобного, дрожжевого на предприятиях общественного питания. Из теста можно испечь хлеба, булочки, пироги, пиццы, лепешки и другие хлебобулочные изделия.

Тестомес спиральный имеет в своей конструкции дежу, спиралевидный месильный орган, тесторазделительный стержень, крышку, колеса, приводной механизм и крюк из нержавеющей стали. Оборудование настольное оснащено таймером.

Крышка оборудована предохранительным микровыключателем. Управление тестомесом происходит с помощью электромеханической панели. Корпус выполнен из окрашенной стали.

Дополнительные характеристики:

- Диаметр чаши: 400 мм
- Габариты в упаковке (ГхШхВ): 775х495х860 мм

Характеристики

Производительность	88 кг/ч
Объем дежи	32 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

Напряжение	380 В
Мощность	от 1.1 до 1.3 кВт
Ширина	435 мм
Глубина	750 мм
Высота	810 мм
Вес (без упаковки)	82 кг
Вес (с упаковкой)	91 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.