

Описание товара Тестомес спиральный

Prismafood IBT 40 2V



Описание

Аппарат **Prismafood IBT 40 2V** 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 оснащено таймером. Крышка оборудована предохранительным микровыключателем.

Управление тестомесом происходит с помощью электромеханической панели. Корпус выполнен из окрашенной стали.

Дополнительные характеристики:

- Диаметр чаши: 450 мм
- Габариты в упаковке (ГхШхВ): 840х550х900 мм

Характеристики

Производительность	112 кг/ч
Объем дежи	41 л
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

Напряжение	380 В
Мощность	от 1.1 до 1.7 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	820 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	92 кг
Вес (с упаковкой)	103 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.