

Описание товара Тестомес спиральный SINMAG

SM-25



Описание

Спиральный тестомес **SINMAG SM-25** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста различной плотности, перемешивания соусов и начинок. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Модель оснащена электронной панелью управления и таймером.

Особенности:

- Ручной режим работы
- 2 скорости вращения: для перемешивания ингредиентов и замеса теста

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Спираль: 140 / 280 об/мин.
 - Дежа: 12,8 / 25,5 об/мин.
- Вместимость муки: 12,5 кг

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	46 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	830 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	135 кг
Страна производства	Тайвань

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.