

Описание товара Тестораскаточная машина

Пищевые Технологии МРТ-2



Описание

Тестораскаточная машина **Пищевые Технологии МРТ-2** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговли для раскатки крутого теста при приготовлении пельменей, вареников, чебуреков и получения равномерно раскатанного пласта теста необходимой толщины. □ Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность валов - из пищевого пластика.

Особенности:

- Расстояния между валами изменяется при помощи эксцентрикового толкателя
- Регулируемые по высоте опоры

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 690x550x550 мм

Характеристики

Тип	традиционная тестораскатка
Установка	настольная
Производительность	35 кг/ч
Тесто	прямоугольное
Ширина раскатки	400 мм
Толщина раскатки	от 1 до 10 мм
Напряжение	220 В

Мощность	0.25 кВт
Ширина	645 мм
Глубина	500 мм
Высота	от 420 до 440 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	51 кг
Страна производства	Россия

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.