

**Тестомес спиральный Prismafood IBT
20 2V "EVO"**



(Цена со склада в г.Москва)

125 240 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес спиральный Prismafood IBT 20 2V используется для замеса различного теста: слоеного, сдобного, дрожжевого на предприятиях общественного питания. Модель оснащена приводом с редукторным двигателем в масляной ванне, таймером, колесами и спиральным месильным органом специальной формы для получения идеально однородного теста. Чаша, спираль, центральный стержень и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.
Дополнительные характеристики: Мощность: 1 скорость: 0,75 кВт 2 скорость: 1,1 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33878
Производитель	Prismafood (Ottimade)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	385x670x725
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	22
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	56
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	62
Вес в упаковке, кг	70
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x760x800
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000