

**Тестомес спиральный Prismafood IBT  
40 2V "EVO"**



(Цена со склада в г.Москва)

**161 498 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Тестомес спиральный Prismafood IBT 40 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: 1,10 кВт 2 скорость: 1,7 кВт

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	33886
Производитель	Prismafood (Ottimade)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	480x820x850
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,7
Объем дежи, л	41
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	112
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	103
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x840x900
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000