

Тестомесильная машина
Станкостроитель МТМ-140 (дежа из
нержавеющей стали)



(Цена со склада в г.Москва)

316 596 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Станкостроитель МТМ-140 используется на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33%. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят дежа и крюк. Дополнительные характеристики: Скорость вращения: 52 об/мин. Мощность: Электродвигатель месильного органа: 1,5 кВт Электродвигатель подъема траверсы: 0,55 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	47104
Производитель	Станкостроитель
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1050x1400x810
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	140
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	550
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	310
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1420x1000x1160
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000