

Профессиональное оборудование для предприятий  
торговли и общественного питания

**8(800)550-91-79**

Дежа ПЕНЗМАШ 140 литров для  
ТММ-140 углеродистая сталь



(Цена со склада в г.Москва)

**41 367 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Дежа используется совместно с тестомесильной машиной ПЕНЗМАШ ТММ-140 на предприятиях общественного питания, в хлебопекарных цехах малой мощности, кафе и ресторанах для замешивания дрожжевого теста из пшеничной и ржаной муки для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель оснащена тележкой. Изделие выполнено из углеродистой стали.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	10618
Производитель	ПЕНЗМАШ
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	795x795x720
Гарантия, мес	12
Объем дежи, л	140
Материал	сталь
Вес нетто, кг	27
Вес в упаковке, кг	52
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1000x1000x450
Упаковка	деревянный ящик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700