

Профессиональное оборудование для предприятий  
торговли и общественного питания

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

### Тестомес WLbake SP60 One



(Цена со склада в г.Москва)

**590 816 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

### ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина WLbake SP60 One используется на небольших предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста с различной основой и консистенцией (в том числе с пониженной влажностью) для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Особенности: тип трансмиссии - ременная передача 1 мотор центральный отсекабель, спираль, защитная решетка и дежа выполнены из нержавеющей стали, корпус - стальной два таймера для регулировки времени работы на 1й и 2й

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17011
Производитель	WLbake
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1180х630х1312
Гарантия, мес	24
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3
Объем дежи, л	100
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	284
Вес в упаковке, кг	326
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

скоростях      Характеристики: Мощность,  
кВт: 1.5/3 (1я/2я скорости)