

Тестомес спиральный MEC SK-60



(Цена со склада в г.Москва)

217 118 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес MEC SK-60 предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности: Кнопка аварийной остановки
Таймер
Дополнительные характеристики:
Диаметр дежи: 500 мм Высота дежи: 315 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17165
Производитель	MEC
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	570x950x840
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,8
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	148
Вес в упаковке, кг	180
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	580x980x970
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000