

**Тестомес спиральный ТРІZZА SK-10**  
**1Ф**



(Цена со склада в г.Москва)

**81 144 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес ТРІZZА SK-10 предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Дежа, спираль и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали. В комплект поставки входят таймер и колесики. Дополнительные характеристики: Размер дежи (Ø x h): 260 x 200 мм Скорость вращения дежи: 10,25 об/мин Скорость вращения спирали: 98 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	23367
Производитель	ТРІZZА
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДxШxВ)	260x500x500
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	10
Загрузка дрожжевого теста, кг	8
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	35
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	30
Вес в упаковке, кг	36
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	670x380x650
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700