

Тестомес спиральный ТРІZZА SK-16
1Ф



(Цена со склада в г.Москва)

87 392 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес ТРІZZА SK-16 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): 360 x 210 мм Скорость вращения дежи: 10,5 об/мин Скорость вращения спирали: 91 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23368
Производитель	ТРІZZА
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	385x670x725
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	16
Загрузка дрожжевого теста, кг	12
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	48
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	65
Вес в упаковке, кг	72
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x430x746
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000