

Тестомес спиральный IPIZZA SK-20

1Ф



(Цена со склада в г.Москва)

93 863 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес IPIZZA SK-20 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): 400 x 260 мм
Скорость вращения дежи: 9,8 об/мин
Скорость вращения спирали: 85 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23370
Производитель	IPIZZA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	385x670x725
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	22
Загрузка дрожжевого теста, кг	17
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	56
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	72
Вес в упаковке, кг	95
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x480x765
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000