Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомес спиральный ITPIZZA SK-30 3Ф

(Цена со склада в г.Москва)

110 838 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес ITPIZZA SK-30 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): 450 x 260 мм Скорость вращения дежи: 11,25 об/мин Скорость вращения спирали: 78 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23373
Производитель	ITPIZZA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	424x735x805
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	32
Загрузка дрожжевого теста, кг	25
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	88
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	87
Вес в упаковке, кг	106
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	940x540x825
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000