

Тестомес спиральный IPIZZA SK-30

3Ф



(Цена со склада в г.Москва)

112 147 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес IPIZZA 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	IPIZZA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	424x735x805
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	940x540x825
Вес нетто, кг	87
Упаковка	деревянная обрешетка
Вес в упаковке, кг	106
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700