

Тестомес спиральный SINMAG SM
80T



(Цена со склада в г.Москва)

633 047 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес SINMAG SM-80T используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста различной плотности. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Тестомес снабжен двумя двигателями (один двигатель вращает нержавеющей дежу, второй приводит в движение месильный орган), что значительно повышает степень надежности оборудования. Особенности: 2 режима работы: автоматический и ручной 2 скорости вращения: для перемешивания ингредиентов и замеса теста Таймер
Дополнительные характеристики: Скорость вращения: Спираль: 125 / 250 об/мин. Дежа: 17,2 об/мин. Вместимость муки: 50 кг
Мощность: Двигатель для вращения спирали: 4,12 кВт Двигатель для вращения дежи: 0,75 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24621
Производитель	SINMAG (Синмаг)
Страна производитель	Тайвань
Габариты, мм (ДхШхВ)	750x1120x1300
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	4,87
Объем дежи, л	140
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	50
Управление	электронное
Скорость вращения привода, об/мин	110/120
Вес нетто, кг	401
Вес в упаковке, кг	461
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x1200x1500
Упаковка	деревянный ящик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000