Тестомес спиральный GAM S-40-2S

(Цена со склада в г.Москва)

213 007 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GAM S 40-2S используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса. Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304. Скорость Дежа 11/22 об/мин, спираль 100/200 об/мин. Дополнительные характеристики: Размер дежи: 450x450x260 мм Скорость Дежа 11/22 об/мин, спираль 100/200 об/мин. Мощность: 1 скорость: 1,5 кВт 2 скорость: 2,2 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	25300
Производитель	GAM
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x800x800
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Объем дежи, л	41
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	102
Вес в упаковке, кг	117
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	540x850x970
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000