8(800)550-91-79

<u>Tectomec спиральный GAM</u> <u>TSV-30-2</u>S



(Цена со склада в г.Москва)

250 580 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



VISA



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GAM TSV-30-2S используется предприятиях на общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают однородного получение высококачественного теста. Решетчатая добавлять крышка дежи позволяет 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. Дополнительные характеристики: Размер дежи: 400х400х260 мм Мощность: скорость: 1,3 кВт 2 скорость: 1,7 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

 Код товара
 25301

 Производитель
 GAM

 Страна производитель
 Италия

 Габариты, мм (ДхШхВ)
 445x740x800

Гарантия, мес 12

Исполнение Спиральный

 Напряжение, в
 380

 Энергопотребление, кВт
 1,7

 Объем дежи, л
 30

 Количество скоростей
 2

Механизм крепления чаши съемная дежа

Механизм поднятия рабочего подъемная траверса

органа

Вращение дежи есть

 Материал корпуса
 Окрашенная сталь

 Управление
 электромеханическое

 Вес нетто, кг
 98

 Вес в упаковке, кг
 107

Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) 540х850х970

Упаковка гофрокороб на поддоне

Статус в Москве под заказ Стоимость доставки по Москве 1000