

**Тестомес спиральный GAM
TSV-30-2S**



(Цена со склада в г.Москва)

250 580 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GAM TSV-30-2S 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. Дополнительные характеристики: Размер дежи: 400x400x260 мм Мощность: 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 органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	98
Вес в упаковке, кг	107
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	540x850x970
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000