

Тестомес спиральный GAM S-16



(Цена со склада в г.Москва)

163 778 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GAM S 16 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: 320x320x210 мм Скорость вращения дежи 11 об/мин Скорость вращения спирали 73 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27836
Производитель	GAM
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	340x640x695
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	16
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	73
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x450x920
Вес нетто, кг	56
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	61
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700