

Описание товара Тестомес спиральный GAM S 20TSV 380B



Описание

Спиральный тестомес **GAM S 20TSV** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Гидравлическая система обеспечивает подъем траверсы.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы.

Конструкция выполнена из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 360x360x210 мм
- Габариты в упаковке: 450x700x920 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	20 л
Загрузка теста	17 кг
Кол-во скоростей	1 скорость

Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	660 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	63 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.