

Описание товара Тестомес спиральный GAM IMPS40TR4002VE



Описание

Спиральный тестомес **GAM IMPS40TR4002VE** 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: 450x450x260 мм
- Скорость вращения: 210 об/мин
- Рекомендуемая влажность теста: от 39 до 50%
- Габариты в упаковке: 540x850x970 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	70 кг/ч
Объем дежи	41 л
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	2 скорости

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	800 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	102 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.