

Описание товара Машина тестомесильная Resto

Italia SK 30 2V



Описание

Тестомесильная машина **Resto Italia SK 30 2V** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста. Модель оснащена защитной решеткой. Месильные органы и решетка изготовлены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Пневматическая система регулировки наклона головы
- Эксплуатация при температуре внутри помещения до 40 °С и влажности воздуха от 10 до 80%
- Класс защиты: IP21

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: Ø 400x260 мм
- Условия расположения: рабочий стол с высотой от 900 до 1000 мм от пола, со свободным перемещением от 800 мм
- Габариты в упаковке: 500x800x950 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	32 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 0.75 до 1.1 кВт
Ширина	440 мм
Глубина	680 мм
Высота	780 мм
Вес (без упаковки)	90 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.