

# Описание товара Тестоделитель Panero

## квадратный SQ RP SA 20



### Описание

- Panero квадратный SQ RP SA 20 – тестоделительная оборудование гидравлического типа, создана специально для деликатной работы с тестом которое изготовленное из различных сортов муки.
- Гидравлическая система осуществляет движение ножей, которые в свою очередь нарезают заготовки.
- Воспользовавшись гидравлическим тестоделителем на выходе получим равные по длине и толщине части теста. Отличительные особенности Panero квадратный SQ RP SA 20 Тестоделитель производства Panero выполнен в современном стиле, а надежные внутренние составляющие и грамотно разработанная конструкция, гарантируют высокую износостойкость.
- Габариты оборудования:
- 610x683x1100 мм.

### Характеристики

Напряжение, В	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	0,75
Высота, мм	1100 мм
Длина, мм	610 мм
Ширина, мм	683 мм

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.