Описание товара Тестомес спиральный Ottimade ELAS 20 TRIFASE 2V

Описание

Спиральный тестомес **Ottimade ELAS 20 TRIFASE 2V** используется в пекарнях, кондитерских цехах, а также на предприятиях общественного питания и торговли для замеса дрожжевого теста. Модель оснащена насадкой для взбивания теста. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Спираль особой формы дает возможность получить совершенно однородное тесто
- Система передачи с редукторным двигателем с масляной ванной для бесшумной работы

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 360 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Трехфазный двигатель с 2 скоростями
- Двигатель со специальным напряжением

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	56 кг/ч
Обьем дежи	22 л
Загрузка теста	17 кг

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	385 мм
Глубина	670 мм
Высота	725 мм
Вес (без упаковки)	62 кг
Вес (с упаковкой)	70 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.