

Коммерческое предложение от 21.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный ИТPIZZA M-16-2S-C 3Ф

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_itpizza_m_16_2s_s_3f



Описание

Спиральный тестомес ИТPIZZA M-16-2S-C предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

Дополнительные характеристики:

- Диаметр чаши: 320 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип

спиральный

Производительность	48 кг/ч
Объем дежи	16 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	385 мм
Глубина	670 мм
Высота	725 мм
Вес (с упаковкой)	78 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.