

Описание товара Тестомес спиральный Mateka

SPZ 500 t



Описание

Спиральный тестомес **Mateka SPZ 500 t** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста. Модель оснащена таймером и функцией аварийной остановки. Дежа вращается синхронно со спиралью.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: Ø 500x300 мм
- 40 кг теста: 20 кг муки + 20 л воды
- Габариты в упаковке: 580x950x1030 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	50 л
Загрузка теста	40 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.3 до 1.8 кВт
Вес (с упаковкой)	220 кг
Страна производства	Турция

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.