

Описание товара Тестомес спиральный ITRIZZA

SK-16 3Ф



Описание

Спиральный тестомес ITRIZZA SK-16 3Ф 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 дежи: 317 мм
- Скорость вращения дежи: 10,5 об/мин.
- Скорость вращения спирали: 91 об/мин.
- Таймер: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 760x445x800 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	48 кг/ч
Объем дежи	16 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	385 мм
Глубина	670 мм
Высота	720 мм
Вес (без упаковки)	59 кг
Вес (с упаковкой)	75 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.