

# Описание товара Тестомес спиральный ITRIZZA

## M-40-C 3Ф



### Описание

Спиральный тестомес ITRIZZA M-40-C 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: 450 мм
- Скорость вращения дежи: 11 об/мин.
- Скорость вращения спирали: 78 об/мин.
- Таймер: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 550x840x900 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	102 кг/ч
Объем дежи	41 л
Загрузка теста	35 кг

Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	815 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	114 кг
Вес (с упаковкой)	121 кг
Страна производства	Италия

---

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.