

Описание товара Тестомес спиральный Pizza

Group IR 42 2V



Описание

Спиральный тестомес **Pizza Group IR 42 2V** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замеса теста для приготовления пиццы, хлеба и тонких лепешек. Модель оснащена наклонной панелью управления с таймером, защитной решеткой над дежой и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекабель выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 450x260 мм
- Габариты в упаковке: 550x930x880 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	140 кг/ч
Объем дежи	42 л
Загрузка теста	38 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	490 мм

Глубина	860 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	128.5 кг
Вес (с упаковкой)	152.5 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.