

Описание товара Тестомес OZTI OHY 50 TF



Описание

Тестомес **OZTI OHY 50 TF** используется на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для замеса любого вида теста, используемого для приготовления пиццы, лаваша, хлеба и прочей выпечки. Корпус выполнен из нержавеющей стали с покрытием электростатическим порошком, чаша, мешалка и защитная решетка - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Двойной редуктор
- Автоматическое выключение при открытии защитной решетки
- Работа без шума и вибрации

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей:
 - Верхний редуктор: 2
 - Нижний редуктор: 1
- Класс защиты: 1 / IP54
- Максимальный уровень шума: 73 дБ

Внимание! Изображение товара отличается от оригинала и представлено в ознакомительных целях. На фото модель OHY 30 TF.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	50 л

Загрузка теста	50 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	2.15 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	920 мм
Высота	1110 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Вес (с упаковкой)	175 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.