

Описание товара Тестомес спиральный Assum

HTD20



Описание

Спиральный тестомес Assum HTD20 предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, вентилятором, защищающим двигатель от перегрева, предохранительным реле решетки и аварийным выключателем. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Одновременное вращение дежи и месильного механизма
- Ременная передача
- Низкий уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 16 об/мин.
 - Спираль: 156 об/мин.
- Габариты в упаковке: 1060x660x1055 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	20 л

Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	460 мм
Глубина	865 мм
Высота	855 мм
Вес (без упаковки)	134 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Страна производства	Китай

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.