

Описание товара Тестомес спиральный GAM VE

20 3Ф



Описание

Спиральный тестомес **GAM Sofia VE 20 3Ф** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания для замеса нежидкого дрожжевого и бездрожжевого теста. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Форма спирали и отсекателя позволяет получать более однородное и насыщенное кислородом тесто
- Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса
- Таймер
- Надежная система безопасности

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 11 об/мин
 - Спираль: 90 об/мин □

Опции (заказываются отдельно):

- Набор из 4 поворотных колес (2 с тормозом, 2 без)
- Система крепления головки IKARO для снижения вибрации

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Высота	680 мм
Вес (без упаковки)	74 кг
Вес (с упаковкой)	78 кг
Страна производства	Италия
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	14 кг
Объем дежи	21 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Бренд	GAM

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.