

Описание товара Машина для производства пасты Gustotek GT106



Описание

Машина для производства пасты **Gustotek GT106** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания и выдавливания теста, а также для формирования его в виде различных макаронных изделий. Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, корпус - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 режима замеса - простой и быстрый
- Система передачи управляется колесно-зубчатым стальным моторедуктором
- Емкость для замеса можно мыть в посудомоечной машине
- Корпус со звукоизоляцией для снижения уровня шума

Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 14 до 18 кг/час
- Диаметр насадки: 57 мм

Внимание! Изображение может отличаться от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Характеристики

Загрузка теста	6 кг
Диаметр фильеры	57 мм

Производительность	от 14 до 18 кг/час
Напряжение	380 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	330 мм
Глубина	520 мм
Высота	470 мм
Вес (без упаковки)	50 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.