

Описание товара Тестомес спиральный СМЕЛАМАШ Л4-ХТВ без дежи



Описание

Спиральный тестомес **СМЕЛАМАШ Л4-ХТВ** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий.

Дежа А2-ХТД в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Дополнительные характеристики:

- Минимальная загрузка теста: 20 кг
- Влажность замешиваемого теста: от 33 до 54%
- Мощность привода поворота траверсы: 0,37 кВт
- Размер дежи: 795x795x722 мм
- Вес дежи: 65 кг

На фото модель с дежей, которая в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	от 400 до 500 кг/ч
Объем дежи	140 л
Загрузка теста	80 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	подкатная дежа

Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	1245 мм
Глубина	850 мм
Высота	1100 мм
Вес (без упаковки)	400 кг
Страна производства	Украина

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.