

Описание товара Тестомес спиральный Pizza

Group IR22 2V



Описание

Спиральный тестомес **Pizza Group IR22 2V** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замеса теста для приготовления пиццы, хлеба и тонких лепешек. Модель оснащена наклонной панелью управления с потенциометром для изменения скорости, таймером, защитной решеткой над дежей и колесами. Спираль, решетка, дежа и отсекатель выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 360x210 мм
- Габариты в упаковке: 470x770x780 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	70 кг/ч
Объем дежи	22 л
Загрузка теста	18 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	420 мм

Глубина	720 мм
Высота	640 мм
Вес (без упаковки)	93 кг
Вес (с упаковкой)	111 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.