

Описание товара Тестомес спиральный

PONIMAK PSM 60



Описание

Спиральный тестомес **PONIMAK PSM 60** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, электромеханической панелью управления и колесами, облегчающими передвижение.

Особенности:

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Регулировка скорости и таймера
- Малошумный двигатель
- Изготовлен по стандартам CE и RCT

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: от 6 до 60 кг
- Количество оборотов дежи: 110 / 220 об/мин.
- Габариты дежи: 700x400 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	170 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Напряжение	380 В

Мощность	от 3.5 до 5.5 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	1180 мм
Высота	1260 мм
Вес (без упаковки)	450 кг
Страна производства	Турция

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.