

Описание товара Тестомес спиральный Roal Bakery RS80A



Описание

Спиральный тестомес **Roal Bakery RS80A** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания дрожжевого теста и смешивания различных пищевых продуктов. Модель оснащена цифровой панелью управления, ременной передачей и таймером.

Особенности:

- Реверс вращения дежи и спирали
- Специальная форма отсекателя для улучшения промеса теста
- Система отключения машины при поднятии решётки
- Низкий уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Насадка: 143/286 об/мин.
 - Дежа: 14/28 об/мин.
- Скорость вращения реверс:
 - Насадка: 143 об/мин.
 - Дежа: 14 об/мин.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	80 л
Кол-во скоростей	2 скорости

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2,2/3,3 кВт
Ширина	1360 мм
Глубина	820 мм
Высота	1310 мм
Вес (без упаковки)	680 кг
Страна производства	Китай

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.