

Описание товара Тестомес спиральный GAM S 30- 2S 380B



Описание

Спиральный тестомес **GAM S 30-2S** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 400x400x260 мм
- Мощность:
 - 1 скорость: 1,3 кВт
 - 2 скорость: 1,7 кВт
- Габариты в упаковке: 540x850x970 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	32 л

Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.7 кВт
Ширина	435 мм
Глубина	780 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	92 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.