

Описание товара Машина тестомесильная

ITPIZZA M-30-C 3Ф



Описание

Тестомесильная машина **ITPIZZA M-30-C 3Ф** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста. Модель оснащена съемной поворотной дежой, подъемной траверсой с месильным органом в форме спирали, стержневым отсекателем и электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из металла с антикоррозийным покрытием белого цвета, дежа, месильный орган, отсекающий и решетка – из нержавеющей стали.

Особенности:

- Таймер для установки длительности замеса с помощью поворотного переключателя
- Получение равномерно замешанного теста в кратчайшие сроки
- Защитная решетка с возможностью добавления ингредиентов в процессе работы
- Колеса для удобства транспортировки
- Малошумный механизм трансмиссии
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения:
 - Месильный орган: 78 об/мин.
 - Дежа: 11,25 об/мин.
- Максимальная заданная длительность: 30 мин.
- Диаметр дежи: 400 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	435 мм
Глубина	750 мм
Высота	810 мм
Вес (без упаковки)	95 кг
Страна производства	Италия
Производительность	88 кг/ч
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	25 кг
Объем дежи	32 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Крутое тесто	Да
Старая цена	167933
Бренд	ITPIZZA

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.