

Описание товара Тестомес спиральный ITRIZZA

SK-10



Описание

Спиральный тестомес **ITRIZZA SK-10** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	10 л
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	240 мм
Глубина	500 мм
Высота	500 мм
Вес (без упаковки)	30 кг

Вес (с упаковкой)	36 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.