

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Ottimade ELAS TRIFASE 30 2V

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_ottimade_elas_trifase_30_2v



Описание

Спиральный тестомес **Ottimade ELAS TRIFASE 30 2V** используется в пекарнях, кондитерских цехах, а также на предприятиях общественного питания и торговли для замеса дрожжевого теста. Модель оснащена насадкой для взбивания теста. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Спираль особой формы дает возможность получить совершенно однородное тесто
- Система передачи с редукторным двигателем с масляной ванной для бесшумной работы

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 400 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Трехфазный двигатель с 2 скоростями
- Двигатель со специальным напряжением

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	56 кг/ч
Объем дежи	32 л
Загрузка теста	25 кг
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	424 мм
Глубина	735 мм
Высота	810 мм
Вес (без упаковки)	82 кг
Вес (с упаковкой)	91 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.