

# Описание товара Тестомес спиральный

## Prismafood ITR 50 2V



### Описание

Аппарат **Prismafood ITR 50 2V** используется для замеса различного теста: слоеного, сдобного, дрожжевого на предприятиях общественного питания. Из теста можно испечь хлеба, булочки, пироги, пиццы, лепешки и другие хлебобулочные изделия.

Тестомес спиральный имеет в своей конструкции дежу, спиралевидный месильный орган, тесторазделительный стержень, крышку, колеса, приводной механизм и крюк из нержавеющей стали. Оборудование настольное оснащено таймером.

Крышка оборудована предохранительным микровыключателем. Управление тестомесом происходит с помощью панели с кнопками включения и выключения аппарата, запуска и остановки двигателя. Корпус выполнен из окрашенной стали.

### Дополнительные характеристики:

- Диаметр чаши: 450 мм
- Габариты в упаковке (ГхШхВ): 840x550x900 мм

### Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	128 кг/ч
Объем дежи	48 л
Загрузка теста	42 кг
Кол-во скоростей	2 скорости

Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.5 до 2.2 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	800 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	108 кг
Вес (с упаковкой)	129 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.