

Описание товара Тестомес спиральный Assum

HTD30



Описание

Спиральный тестомес **Assum HTD30** предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, вентилятором, защищающим двигатель от перегрева, предохранительным реле решетки и аварийным выключателем. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Одновременное вращение дежи и месильного механизма
- Ременная передача
- Низкий уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 16 об/мин.
 - Спираль: 156 об/мин.
- Габариты в упаковке: 1090x680x1115 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|------------|------------|
| Тип | спиральный |
| Объем дежи | 30 л |

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Загрузка теста | 12 кг |
| Кол-во скоростей | 1 скорость |
| Механизм крепления чаши | съёмная дежа |
| Механизм поднятия головы | подъёмная траверса |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 1.5 кВт |
| Ширина | 480 мм |
| Глубина | 890 мм |
| Высота | 915 мм |
| Вес (без упаковки) | 142 кг |
| Вес (с упаковкой) | 160 кг |
| Страна производства | Китай |

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.