

Описание товара Тестомес спиральный GAM S 16

220В



Описание

Спиральный тестомес **GAM S 16** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Оборудование оснащено механическим управлением.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 320x320x210 мм
- Габариты в упаковке: 450x700x920 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	16 л
Загрузка теста	13 кг
Кол-во скоростей	1 скорость

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	340 мм
Глубина	640 мм
Высота	695 мм
Вес (без упаковки)	56 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.