

Описание товара Тестомес Starfood DN 20B



Описание

Тестомес **Starfood DN 20B** используется на других предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста из ржаной или пшеничной муки. Оборудование позволяет сократить временные и трудовые затраты, а надежная конструкция и прочные внутренние детали обеспечивают долговечный срок службы оборудования.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Месильный орган: 120 / 178 об/мин.
 - Дежа: 18 / 26 об/мин.
- Загрузка сухого продукта: 8 кг

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	20 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	450 мм
Высота	735 мм

Вес (без упаковки)	124 кг
Страна производства	Тайвань

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.