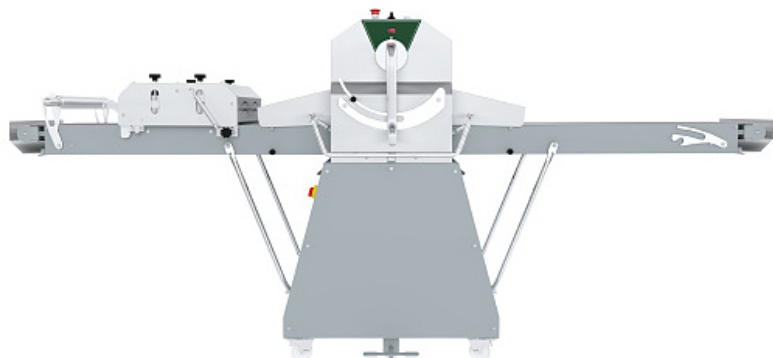


# Описание товара Машина тестораскаточная

## ПищТех МРТУ-1400/600



### Описание

Тестораскаточная машина **ПищТех МРТУ-1400/600** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговли для раскатки различных видов теста и получения равномерно раскатанного пласта теста необходимой толщины. □ Универсальная модель оснащена электромеханической панелью управления, крыльями с подъемным механизмом, 2 скалками для теста, емкостью для муки, 4 колесами со стопором.

В комплект поставки входит станция нарезки с ножами для круассанов.

### **Особенности:**

- Раскатка путём многократного пропускания теста в прямом и обратном направлении между 2 валками
- Зазор между валками регулируется поворотом рукоятки
- На дисплее отображается значение зазора
- Реверс валков осуществляется с помощью джойстика или ножной педали

### **Дополнительные характеристики:**

- Ширина раскатывающих валов: 600 мм
- Ширина транспортно ленты: 590 мм
- Влажность раскатываемого теста, не менее: 35%
- Габариты в упаковке: 1850x1120x2200 мм

### Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	3200 мм
Глубина	920 мм
Высота	1307 мм
Вес (без упаковки)	300 кг
Страна производства	Россия
Производительность	100 кг/ч
Тип	традиционная тестораскатка
Установка	напольная
Ширина раскатки	590 мм
Толщина раскатки	от 1 до 44 мм
Тесто	прямоугольное
Бренд	ПищТех

---

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.