

Описание товара Машина тестомесильная

ПищТех ТК-25НН



Описание

Тестомесильная машина **Пищевые Технологии ТК-25НН** используется в пекарнях, кондитерских цехах и на других предприятиях общественного питания и торговли для замешивания крутого теста для производства пельменей, лапши, лавашей, чебуреков, пряников и прочих изделий. Модель оснащена ручным механизмом опрокидывания. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дежа и месильный орган - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Реверс
- Верхняя крышка с плотным прижимом к деже: предотвращение распыления муки в производственном процессе
- Система конечных выключателей: безопасное использование
- Поднятие верхней крышки и опрокидывание дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 33 об/мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	796 мм
Глубина	493 мм
Высота	726 мм

Вес (без упаковки)	110 кг
Вес (с упаковкой)	115 кг
Страна производства	Россия
Тип	горизонтальный
Загрузка теста	от 5 до 25 кг
Объем дежи	59 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Крутое тесто	Да
Бренд	ПицТех

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.