

Тестомес спиральный с фиксированной головкой и чашей code: 226315

Прочный и надежный корпус из белого лакированного железа.

Чаша, защитная решетка и спираль изготовлены из нержавеющей стали 18/8.

Защитная решетка облегчает добавление ингредиентов во время работы.

С помощью микропереключателя работа прекращается при поднятии защитного кожуха.

Цепная передача обеспечивает эффективную работу.

Бесшумная работа гарантирована благодаря редуктору в масляной ванне.

Спиральная конструкция обеспечивает идеальную однородность и аэрацию теста.

Во время работы тестомес не нагревает тесто.

Встроенный таймер на 30 минут.

4 колеса, 2 с тормозами, для легкой мобильности и устойчивости.

Идеально подходит для пиццерий, пекарен, кондитерских, пельменных баров, магазинов пончиков, где можно замесить густое тесто. Фиксированная головка и чаша.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диаметр чаши / контейнера	260
Размеры чаши / контейнера	260x(H)200
Высота чаши / контейнера	200
Панель управления	аналоговый
Входящая мощность (Вт)	370
тип упаковки	коробка
длина (мм)	240
ширина (мм)	590
высота (мм)	575
Размеры	240x590x(H)575
Основные материалы	металлы

Маркетинг объема упаковки	1
Единица производственной мощности	Килограмм в час
Производственная мощность	35
Программированный	нет
Съемная чаша	нет
ёмкость в кг	41
Полезный объем (л)	10

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



HENDI

Tools for Chefs

EAN	8711369226315
Код Intrastat	84381090
Единицы продаж на паллет	9

Пластиковая упаковка (грамм)	65
Страна происхождения	Италия
Количество упаковки GS1	1
Вес брутто (кг)	48