

Тестомес спиральный с поднимающейся головкой и съемной чашей code: 226346

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. Поднимающаяся головка и съемная чаша.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диаметр чаши / контейнера	360
Размеры чаши / контейнера	360x(H)210
Высота чаши / контейнера	210
Панель управления	аналоговый
Входящая мощность (Вт)	750
тип упаковки	коробка
длина (мм)	400
ширина (мм)	672
высота (мм)	730
Размеры	400x672x(H)730
Основные материалы	металлы

Маркетинг объема упаковки	1
Единица производственной мощности	Килограмм в час
Производственная мощность	56
Программированный	нет
Съемная чаша	да
ёмкость в кг	81
Полезный объем (л)	22

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



HENDI

Tools for Chefs

EAN	8711369226346
Код Intrastat	84381090
Единицы продаж на паллет	2

Пластиковая упаковка (грамм)	75
Страна происхождения	Италия
Количество упаковки GS1	1
Вес брутто (кг)	79