

Описание товара Тестомес Рухl HWH-25B CE / HWH-25B



Описание

- Тестомес HWH-25B CE / HWH-25B Рухl предпнзнпчен для использования на предприятиях общественного питания для приготовления крутого теста, кондитерских масс колбасного фарша. Оборудование просто в эксплуатации. При работе тестомеса одновременно с вращением спирали, перемешивающей тесто вращается дежа.
- Благодаря чему тесто перемешивается очень тщательно.
- Благодаря особой форме спирали в тестомесе этой модели можно замешивать небольшие объемы. Конструкция крышки предусматривает добавление продуктов в тесто. Объем дежи 25кг.

Характеристики

Длина, мм	740
Ширина, мм	540
Высота, мм	840
Ширина в упаковке, мм	590
Высота в упаковке, мм	940
Масса, кг	115
Вес в упаковке, кг	151.5
Напряжение, В	220
Объем дежи (чаши), л	25
Длина в упаковке, мм	830
Страна сборки	Китай

Высота, мм	840
Длина, мм	740
Страна сборки	Китай

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.