

Описание товара Тестомес спиральный Sigma SILVER 60 380B



Описание

Спиральный тестомес **Sigma SILVER 60** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Рабочие части и дежа тестомеса выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 двигателя (для спирали и дежи)
- Два таймера: слева - для одной скорости, справа - для двух
- Большой резерв мощности
- Большая защитная крышка

Дополнительные характеристики:

- Максимальный объем муки и других ингредиентов (кроме воды) в деже: 37кг
- Минимальное количество воды: 18 л

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	81 л
Загрузка теста	58 кг
Кол-во скоростей	2 скорости, вариатор (плавная регулировка)

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.9 до 2.6 кВт
Ширина	590 мм
Глубина	950 мм
Высота	1140 мм
Вес (без упаковки)	220 кг
Вес (с упаковкой)	230 кг
Страна производства	Италия

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.