

Описание товара Машина тестомесильная

ПищТех ТК-25Н



Описание

Тестомесильная машина **Пищевые Технологии ТК-25Н** 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 окрашенного металла, 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: 30 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)	122 кг
Страна производства	Россия
Тип	горизонтальный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	от 5 до 25 кг
Объем дежи	56 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Крутое тесто	Да
Старая цена	87055
Бренд	ПищТех

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.