

Описание товара Тестомес спиральный

PONIMAK PSM 100



Описание

Спиральный тестомес **PONIMAK PSM 100** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, электромеханической панелью управления и колесами, облегчающими передвижение.

Особенности:

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Регулировка скорости и таймера
- Малошумный двигатель
- Изготовлен по стандартам CE и RCT

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: от 10 до 100 кг
- Количество оборотов дежи: 110 / 220 об/мин.
- Габариты дежи: 900х470 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	340 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Напряжение	380 В
Мощность	от 5 до 8 кВт
Ширина	740 мм
Глубина	1400 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	720 кг
Страна производства	Турция

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.