

Описание товара Тестомес спиральный GAM SX

60-2S 380B



Описание

Спиральный тестомес **GAM SX 60-2S** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания различного теста. Оборудование оснащено механическим управлением.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 600x600x300 мм
- Мощность:
 - 1 скорость: 2,6 кВт
 - 2 скорость: 3,3 кВт
- Габариты в упаковке: 690x1040x1100 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	76 л
Загрузка теста	64 кг
Кол-во скоростей	2 скорости

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	2.6 кВт
Ширина	640 мм
Глубина	990 мм
Высота	930 мм
Вес (без упаковки)	223 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.