

Описание товара Тестомес спиральный

PONIMAK PSM 25



Описание

Спиральный тестомес **PONIMAK PSM 25** 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 РСТ

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: от 3 до 25 кг
- Количество оборотов дежи: 110 / 220 об/мин.
- Габариты дежи: 530х300 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	63 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Напряжение	380 В

Мощность	от 1.5 до 2.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	975 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	190 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.