

Описание товара Тестомес спиральный Hualian HS40 (380В)



Описание

Спиральный тестомес **Hualian HS40 (380В)** предназначен для замешивания дрожжевого теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным таймером и специальным отсекателем, что предотвращает налипание ингредиентов на крышку. Корпус выполнен из окрашенного металла, дежа - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Надежная шестеренная передача для переключения скоростей вращения
- Пониженный уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Скорость:
 - Смешивания: 112 / 198 об/мин.
 - Вращения дежи: 12 / 20 об/мин. □

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	3 кВт
Ширина	840 мм
Глубина	480 мм
Высота	1000 мм

Вес (без упаковки)	155 кг
Страна производства	Китай
Тип	спиральный
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	16 кг
Объем дежи	40 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Старая цена	131194
Бренд	Hualian

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.