

Описание товара Тестомес спиральный Starfood

DN 5



Описание

Спиральный тестомес **Starfood DN 5** используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для замешивания теста различной консистенции, а также смешивания между собой различных продуктов питания. Модель оснащена системой охлаждения мотора и несколькими ножками. Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Макс. загрузка для сухого продукта: 2 кг
- Скорость вращения месильного органа: 178 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 26 об/мин.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	5 л
Загрузка теста	4 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.2 кВт

Ширина	560 мм
Глубина	230 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	30 кг
Страна производства	Китай

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.