

Описание товара Тестомес спиральный VIATTO

DH-30B



Описание

Спиральный тестомес **VIATTO DH-30B** используется в пекарнях, кондитерских, макаронной промышленности, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для замеса различных типов теста.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 207 об/мин.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	30 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	430 мм
Глубина	770 мм
Высота	810 мм
Вес (без упаковки)	90 кг

Вес (с упаковкой)	113 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.