

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: **Тестомес спиральный ИТPIZZA M-50-C 1Ф**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_itpizza_m_50_s_1f



Описание

Спиральный тестомес **ИТPIZZA M-50-C 1Ф** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 450 мм
- Скорость вращения дежи: 9,9 об/мин.
- Скорость вращения спирали: 78,3 об/мин.
- Таймер: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 550x840x900 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	128 кг/ч
Объем дежи	48 л
Загрузка теста	42 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	800 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	108 кг
Вес (с упаковкой)	129 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.