

Описание товара Машина тестомесильная

ПищТех ТК-25



Описание

Тестомесильная машина **Пищевые Технологии ТК-25** используется в пекарнях, кондитерских цехах и на других предприятиях общественного питания и торговли для замешивания крутого теста при производстве пельменей, лапши, лавашей, чебуреков, пряников и прочих изделий. Модель оснащена 4 виброопорами. Корпус выполнен из окрашенного металла, месильный орган - из нержавеющей стали, дежа - из нержавеющей стали AISI 430.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 30 об/мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	796 мм
Глубина	493 мм
Высота	726 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Россия
Тип	горизонтальный
Загрузка теста	от 5 до 25 кг
Объем дежи	56 л
Крутое тесто	Да

Старая цена	72342
Бренд	ПищТех

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.