

Описание товара Машина тестомесильная Dirmak

PET 20



Описание

Тестомесильная машина **Dirmak PET 20** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной плотности, перемешивания соусов и начинок. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Дежа и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, корпус - с антикоррозийным покрытием.

Особенности:

- Вилочный тип месильного органа
- Широкий диапазон настроек
- Низкий уровень шума
- Легкая очистка и простое обслуживание
- Изготовлено по немецкой технологии
- Соответствует сертификатам CE и директивам ЕС

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 360 мм
- Загрузка:
 - Мука: 8 кг
 - Мясо: 15 кг
- Габариты в упаковке: 900x700x1000 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Напряжение 220 В
- Окрашивание в другой цвет

- Хромированная окантовка
- Дежа из алюминия

Характеристики

Объем дежи	20 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	600 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	70 кг
Вес (с упаковкой)	75 кг
Страна производства	Турция

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.