

Описание товара Тестомесильная машина

Kocateq TF160ECO



Описание

Тестомесильная машина **Kocateq TF160ECO** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса дрожжевого теста. Модель оснащена механической панелью управления и таймером до 30 минут. Дежа, месильный крюк, сепаратор и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали, корпус - из эмалированного стального листа.

Особенности:

- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса
- Кнопки пуска и аварийной остановки
- Низкий уровень шума
- Регулируемые ножки

Дополнительные характеристики:

- Максимальный замес теста: от 60 до 69 кг
- Мощность привода вращения:
 - Спираль: 5,6 кВт
 - Дежа: 0,75 кВт
- Скорость вращения:
 - Спираль: 150 / 200 об/мин.
 - Дежа: 12 об/мин.
- Габариты в упаковке: 900x1250x160 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	160 л
Загрузка теста	60 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	6.35 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	1160 мм
Высота	1380 мм
Вес (без упаковки)	390 кг
Вес (с упаковкой)	470 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.