

Электрический спиральный тестомес HTD20; HTD30; HTD40



AvizInfo.ru

Ростов-на-Дону, Россия

Спиральный миксер с подъемной крышкой

Подходит для мягкого теста, например для пиццы или хлеба; односкоростное вращение спирали и дежи, дежа и сетка из нержавеющей стали; мощный двигатель с вентилятором, износостойкий, легко поддается техническому обслуживанию, зубчатременная передача, низкий уровень шума, долговечный; минимальное время простоя; подъемная крышка, съемная дежа; выключатель аварийного останова; предохранительное реле решетки (если решетка не опущена, машина не запускается); предохранительный выключатель; сертификат CE.

HTD20

Напряжение 220V / 50Hz

Мощность (Вт.) 1 500

об . мин дежа | спирал 16 | 156

Габаритные размеры (мм.) 865*460*855

Объём(л): 20

Вес сухого продукта(кг): 8

Вес брутто / нетто(кг) 150 / 134

HTD30

Напряжение 220V / 50Hz

Мощность (Вт.) 1 500

об . мин дежа | спирал 16 | 156

Габаритные размеры (мм.) 890*480*915

Объём(л): 30

Вес сухого продукта(кг): 12

Вес брутто / нетто(кг) 160 / 142

HTD40

Напряжение 220V / 50Hz

Мощность (Вт.) 2 200

об . мин дежа | спирал 16 | 156

Габаритные размеры (мм.) 975*585*1030

Объём(л): 40

Вес сухого продукта(кг): 16

Вес брутто / нетто(кг) 202 / 173

Цена: Договорная

Тип объявления:

Торг: --

Продам, продажа, продаю

AvizInfo.ru

1/2

