

Описание товара Машина тестомесильная

WLBake SP5 E



Описание

Тестомесильная машина **WLBake SP5 E** используется на небольших предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа, спираль и крышка дежи - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механическая панель управления
- Система отключения при поднятии крышки
- Защитная крышка

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с подъемной траверсой.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	7 л
Загрузка теста	5 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт

Ширина	260 мм
Глубина	540 мм
Высота	527 мм
Вес (без упаковки)	33 кг
Страна производства	Италия

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.