

Описание товара Тестомесильная машина

Kocateq TF40ECO



Описание

Тестомесильная машина **Kocateq TF40ECO** 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:

- Двигатель с защитой от перегрузки и защитой, блокирующей вращение при поднятой решетке
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса
- Кнопки пуска и аварийной остановки
- Низкий уровень шума
- Регулируемые ножки

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка муки: 14 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: 150 / 200 об/мин.
 - Дежа: 15 / 20 об/мин.
- Габариты в упаковке: 520x830x1050 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	40 л
Загрузка теста	от 10 до 19 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	770 мм
Высота	950 мм
Вес (без упаковки)	115 кг
Вес (с упаковкой)	135 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.