

# Описание товара Тестомес спиральный МЕС SK-55 380В



## Описание

Спиральный тестомес **МЕС SK-55** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.

## **Особенности:**

- Кнопка аварийной остановки
- Таймер

## **Дополнительные характеристики:**

- Диаметр дежи: 500 мм
- Высота дежи: 280 мм
- Габариты в упаковке: 550x860x900 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## Характеристики

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Тип                | спиральный |
| Производительность | 170 кг/ч   |
| Объем дежи         | 54 л       |
| Загрузка теста     | 43 кг      |

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Кол-во скоростей         | 1 скорость           |
| Механизм крепления чаши  | несъемная дежа       |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Напряжение               | 380 В                |
| Мощность                 | 1.8 кВт              |
| Ширина                   | 530 мм               |
| Глубина                  | 740 мм               |
| Высота                   | 740 мм               |
| Вес (без упаковки)       | 103 кг               |
| Страна производства      | Италия               |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.