

Описание товара Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ ТММ-140 с дежой из нержавеющей стали, 2 скорости



Описание

Тестомесильная машина **ПЕНЗМАШ ТММ-140** используется на предприятиях общественного питания, в хлебопекарных цехах малой мощности, кафе и ресторанах для замешивания дрожжевого теста из пшеничной и ржаной муки для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель оснащена спиральным месильным органом с планетарным принципом движения. Подкатная дежа выполнена из нержавеющей стали, месильный орган из углеродистой стали.

Особенности:

- Таймер для отсчета времени замеса теста
- Автоматический подъем траверсы по окончании замешивания
- Не предназначен для замеса крутого теста

Дополнительные характеристики:

- Влажность муки: не менее 33%
- Продолжительность замеса: 6 мин.
- Скорости вращения месильного органа: 51 и 78 об/мин.
- Диаметр обода дежи под крышку: 795 мм
- Глубина погружения месильного органа: 444 мм
- Высота дежи с тележкой: 720 мм
- Внутренняя ширина колеи под дежу: 400 мм
- Внешняя ширина колеи под дежу: 456 мм
- Габариты в упаковке: 1160x1420x1000 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	от 0.37 до 1.5 кВт
Ширина	850 мм
Глубина	1280 мм
Высота	от 1020 до 1510 мм
Вес (без упаковки)	220 кг
Страна производства	Россия
Производительность	550 кг/ч
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста	50 кг
Объем дежи	140 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Старая цена	389823
Бренд	ПЕНЗМАШ

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.