

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Ottimade IS50-3F2V

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_ottimade_is50_3f2v



Описание

Спиральный тестомес **Ottimade IS50-3F2V** используется в пекарнях, кондитерских цехах, а также на предприятиях общественного питания и торговли для замеса дрожжевого теста. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Система передачи с редукторным двигателем с масляной ванной для бесшумной работы
- Трехфазный двухскоростной двигатель для высокой производительности

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Месильный орган: 74,4 / 146,8 об/мин.
 - Дежа: 10,6 / 20,9 об/мин.
- Диаметр дежи: 450 мм
- Габариты в упаковке: 540x825x935 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	128 кг/ч
Объем дежи	48 л
Загрузка теста	42 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	98 кг
Вес (с упаковкой)	109 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.