

Описание товара Тестомес спиральный GAM

Sofia 30-2S



Описание

Спиральный тестомес **GAM Sofia 30-2S** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания для замеса нежидкого дрожжевого и бездрожжевого теста. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Форма спирали и отсекателя позволяет получать более однородное и насыщенное кислородом тесто
- Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса
- Таймер
- Надежная система безопасности

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Скорость 1: 1,3 кВт
 - Скорость 2: 1,7 кВт
- Скорость вращения:
 - Дежа:
 - Скорость 1: 11 об/мин
 - Скорость 2: 22 об/мин

- Спираль:
 - Скорость 1: 100 об/мин
 - Скорость 2: 200 об/мин

Опции (заказываются отдельно):

- Набор из 4 поворотных колес (2 с тормозом, 2 без)
- Система крепления головки IKARO для снижения вибрации

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с колесами вместо ножек.

Характеристики

Напряжение	380 В
Ширина	440 мм
Глубина	760 мм
Высота	750 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Вес (с упаковкой)	110 кг
Страна производства	Италия
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	24 кг
Объем дежи	32 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Бренд	GAM

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.