

Коммерческое предложение

Тестомес для крутого теста Miratek PV-30

Описание

- Дежа тестомеса (фаршемеса) и рабочий орган выполнены из нержавеющей стали. Мощный двигатель.

Крышка для дежи.

Машина проста и неприхотлива в обслуживании.

Назначение

- Для автоматизации замеса различных масс высокой вязкости, таких как: крутое тесто, густой фарш, творог, пюре и аналогичных составов. Используется при приготовлении пельменей, вареников, хинкали, чебуреков, лапши, лаваша, пряников и других продуктов. Используется в ресторанах, кафе, пекарнях, пиццериях, кондитерских, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.



Базовая комплектация

- Тестомесильная машина с установленной дежой.

Особенности

- Равномерность замеса.
- Мощный двигатель.
- Реверс рабочего органа.
- Дежа и рабочий орган-нержавеющая сталь. Корпус-углеродистая сталь, покрытая эмалью.
- Крышка для дежи. Препятствует загрязнению продукта и распылу.
- Механизм закрепления дежи для предотвращения ее внепланового опрокидывания.
- Простота обслуживания.

Тип оборудования

для крутого теста

Напряжение сети, В

220/380

Тип опрокидывания	ручной
Мощность, кВт	1,5
Габариты ШхГхВ, мм	790x450x820
Тип дежи	опрокидываемая
Скорость вращения месильного органа, об/мин	38
Вес, кг	117

Цена - 70500.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд