

Описание товара Тестоделитель Panero

квадратный SQ RP SA 120 S



Описание

- Panero квадратный SQ RP SA 120 S – тестоделительная оборудование гидравлического типа, используется для ровной нарезки сырья, изготовленное из различных сортов муки.
- Гидравлическая система осуществляет движение ножей, которые в свою очередь нарезают заготовки.
- С помощью гидравлического тестоделителя можно без особого труда получить равные по размерам и массе тестовые заготовки. Отличительные особенности Panero квадратный SQ RP SA 120 S Такой аппарат производства Panero обладает современным дизайном, а надежные внутренние составляющие и грамотно разработанная конструкция, обеспечивают высокую износостойкость.
- Габариты оборудования:
- 610x683x1100 мм.

Характеристики

Напряжение, В	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	0,75
Высота, мм	1100 мм
Длина, мм	610 мм
Ширина, мм	683 мм

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.