

Описание товара Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-2Ц CHEF



Описание

Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-2Ц CHEF от компании Пром-Каталог.Ру

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	72 кг/ч
Объем дежи	20 л
Загрузка теста	от 4 до 12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	+
Напряжение	380 В
Мощность	0.85 кВт
Ширина	460 мм
Глубина	830 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	93 кг
Страна производства	Россия

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.