

Коммерческое предложение от 23.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Hualian HS60

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_hualian_hs60



Описание

Спиральный тестомес **Hualian HS60** предназначен для замешивания дрожжевого теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным таймером, кнопкой аварийной остановки, защитной решеткой и отсекателем. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 12 / 20 об/мин.
 - Насадка: 112 / 198 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип

спиральный

Объем дежи	64 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	3 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	840 мм
Высота	1000 мм
Вес (без упаковки)	180 кг
Страна производства	Китай

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.