

**Тестомес спиральный MEC SK-25-2S**



(Цена со склада в г.Москва)

**143 334 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес MEC SK-25-2S предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.  
Особенности: Кнопка аварийной остановки  
Таймер  
Дополнительные характеристики:  
Диаметр дежи: 360 мм  
Высота дежи: 240 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	17160
Производитель	MEC
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	390x700x630
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	25
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	70
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	63
Вес в упаковке, кг	90
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	410x720x830
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000