

**Тестомес спиральный IPIZZA  
М-30-С 1Ф**



(Цена со склада в г.Москва)

**149 596 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес IPIZZA М-30-С 1Ф предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малозумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят таймер и колесики. Дополнительные характеристики: Диаметр дежи: 400 мм Скорость вращения дежи: 11,25 об/мин Скорость вращения спирали: 78 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	28195
Производитель	IPIZZA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	435x750x810
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	32
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	88
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	95
Вес в упаковке, кг	116
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	495x775x860
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000