

Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Kumkaya SP 250M

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_kumkaya_sp_250m



Описание

Спиральный тестомес **Kumkaya SP 250M** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подкатной дежей на колесиках, 2 моторами и защитной крышкой. Дежа, нож и спираль выполнены из нержавеющей стали, крышка - из ABS-пластика, опоры - из каучука.

В комплект поставки входит 1 дежа и система подключения к воде.

Особенности:

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Шкив с 16-канальной ременной передачей
- Реверс дежи
- Два таймера, по одному на каждую скорость, для регулировки времени замеса
- Моноблочная конструкция корпуса обеспечивает отсутствие вибрации
- Предохранительный выключатель на крышке
- Кнопка аварийной остановки
- Укрепленная по бокам дежа
- Низкий уровень шума

- Соответствует европейским нормам безопасности

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 150 кг
- Габариты дежи: 1000x1000x480 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Защитная решетка из нержавеющей стали
- Дежеопрокидыватель

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	420 л
Загрузка теста	250 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	18.6 кВт
Ширина	1091 мм
Глубина	2085 мм
Высота	1387 мм
Вес (без упаковки)	1820 кг
Страна производства	Турция

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.