

Тестомес для крутого теста Atlas-200 литров



AvizInfo.by

Минск, Беларусь

Тестомесильные машины ATLAS предназначены для перемешивания различных масс высокой вязкости, таких, как: густой фарш, творог, крутое тесто для производства полуфабрикатов (пельмени, вареники, манты, хинкали), сахарного теста, а также кондитерских масс. Благодаря двум месильным органам обеспечивается лучший промес массы, исключается «налипание» массы на месильные органы. Тестомесы для крутого теста данной модификации имеют две скорости работы. Могут быть использованы на предприятиях по производству пищевых продуктов и предприятиях общественного питания.

Основные технические характеристики:

Объем: 200 литров

Мощность: 6, 6 кВт

Скорость вращения:

1-й месильный орган 12 об/мин

2-ой месильный орган 18 об/мин

Особенности:

Выполнен полностью из нержавеющей стали

Два месильных органа

Таймер остановки работы тестомеса (99 минут)

Легко подвергаются санитарно-гигиенической обработке

Две скорости работы

Кнопка автоматического переворота дежи

Кнопка реверсивного движения месильного вала для облегчения выгрузки теста

Цена: **12 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Наталья Витальевна

+375296248880