

Описание товара Машина тестомесильная ЕКСИ

ЕНМ-5



Описание

Тестомесильная машина **ЕКСИ ЕНМ-5** предназначена для замеса крутого теста для пельменей, лаваша, чебуреков, хлеба, пирогов и булочек, для перемешивания жидких начинок, соусов и фарша в небольших пекарнях, кондитерских, ресторанах, на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления и несъемной, опрокидывающейся дежей. Корпус выполнен из окрашенного металла, дежа и лопасти - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Напольная установка
- Повышенная мощность и устойчивость к перегрузкам
- Высокое качество и стабильные результаты замеса
- Надежные высококачественные материалы
- Быстрый процесс приготовления
- Легкая очистка

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 36 об/мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	530 мм

Глубина	360 мм
Высота	640 мм
Вес (без упаковки)	37 кг
Вес (с упаковкой)	43.5 кг
Страна производства	Китай
Тип	горизонтальный
Загрузка теста	5 кг
Объем дежи	10 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Крутое тесто	Да
Старая цена	40059
Бренд	EKSI

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.