

Тестомес Стандарт



Применяются в составе комплектов оборудования для производства халвы и козинаков и предназначены для окончательного вымешивания халвичных и кондитерских масс, а также для вымешивания крутого теста

Комплект поставки:

- Тестомесильная машина Стандарт , 1 шт.
- Технический паспорт, 1 шт.
- Упаковка, 1 шт

Технические характеристики:

Емкость дежи	330 л
Продолжительность вымешивания халвы	16 мин
Установленная мощность	4,5 кВт
Число оборотов в минуту <ul style="list-style-type: none"> • месильного рычага • дежи 	23,5 об/мин 5,9 об/мин
Габаритные размеры <ul style="list-style-type: none"> • длина/ширина/высота 	1450/710/1350 мм
Масса	650 кг