

Вилочная тестомесительная машина НУМ



Улан-Удэ, Россия

замешивают не только дрожжевое и сдобное тесто, но и крутое (например, для пиццы, лаваша или пельменей), они могут перемешивать сухие пищевые смеси (например, мюсли), а также замешивают продукты для халвы и козинаков. Можно не только замешивать тесто, но и перемешивать салаты, фарш и т.д.!
Работают 24 часа в сутки!

Краткое описание:

- Усиленный двигатель
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Кожух выполнен из прочного и безопасного для здоровья пластика
- В зависимости от модели замешивают от 5кг. до 600кг. теста
- Дежа и месильные органы - из нержавеющей стали
- Дежа и вилочный стержень вращаются одновременно при работе
- Отдельный привод у дежи
- Возможность заказать нержавеющий корпус
- На выбор клиента трёхфазовый 380V или монофазовый 220V двигатель
- Электрический двигатель установлен внутри корпуса
- Предохранительная решётка
- Возможность заказать в исполнении с вариатором скорости, либо с селектором на 3 скорости
- Ножками равновесия обеспечивается устойчивость машины на полу (можно работать даже на неровном полу)
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Цена: **62 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Александра Арданова

8(3952)280-306

Пролетарская 8