

Описание товара Тестоделитель Panero

квадратный SQ RP 2T SA 10/20



Описание

- Panero квадратный SQ RP 2T SA 10/20 – это тестоделитель гидравлический, используется для деликатной нарезки сырья, которое готовится из разнообразных сортов муки.
- Движение ножей осуществляется с помощью гидравлической современной системы.
- Основное назначение данного тестоделителя получение равных по размерам и массе заготовок. Отличительные особенности Panero квадратный SQ RP 2T SA 10/20 Гидравлический тестоделитель имеет современный дизайн, надежные внутренние компоненты и прочную конструкцию, которые обеспечивают более длительный срок использования.
- Эффективная гидравлическая система нарезки заготовок;
- Объем бункера составляет 16 кг.
- Габариты:
- 610x683x1100 мм.

Характеристики

Напряжение, В	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	0,75
Высота, мм	1100 мм
Длина, мм	610 мм
Ширина, мм	683 мм

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.