

# Описание товара Тестомес спиральный Assum

## HS80S



### Описание

Спиральный тестомес Assum HS80S предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания и торговли. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

### **Особенности:**

- Одновременное вращение дежи и месильного механизма
- Ременная передача
- Низкий уровень шума

### **Дополнительные характеристики:**

- Вращение спирали:
  - Скорость 1: 100 об/мин.
  - Скорость 2: 200 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 12 об/мин.
- Габариты в упаковке: 1200x760x1580 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	80 л

Загрузка теста	32 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1380 мм
Вес (без упаковки)	300 кг
Вес (с упаковкой)	330 кг
Страна производства	Китай

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.