

# Описание товара Тестомес спиральный PONIMAK PSM 25



## Описание

Спиральный тестомес **PONIMAK PSM 25** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером, электромеханической панелью управления и колесами, облегчающими передвижение.

## **Особенности:**

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Регулировка скорости и таймера
- Малошумный двигатель
- Изготовлен по стандартам CE и PCT

## **Дополнительные характеристики:**

- Загрузка муки: от 3 до 25 кг
- Количество оборотов дежи: 110 / 220 об/мин.
- Габариты дежи: 530x300 мм

## Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	63 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Напряжение	380 В

Мощность	от 1.5 до 2.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	975 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	190 кг
Страна производства	Турция

---

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.