

# Описание товара Тестомес спиральный PONIMAK PSM 100



## Описание

Спиральный тестомес **PONIMAK PSM 100** 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 10 до 100 кг
- Количество оборотов дежи: 110 / 220 об/мин.
- Габариты дежи: 900x470 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	340 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Напряжение	380 В
Мощность	от 5 до 8 кВт
Ширина	740 мм
Глубина	1400 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	720 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.