

# Описание товара Машина тестомесильная Resto Italia RTS20-2V



## Описание

Тестомесильная машина **Resto Italia RTS20-2V** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста. Модель оснащена защитной решеткой. Месильные органы и решетка изготовлены из нержавеющей стали.

## **Особенности:**

- Пневматическая система регулировки наклона головы
- Эксплуатация при температуре внутри помещения до 40 °С и влажности воздуха от 10 до 80%
- Класс защиты: IP21

## **Дополнительные характеристики:**

- Размер дежи: Ø 360x210 мм
- Условия расположения: рабочий стол с высотой от 900 до 1000 мм от пола, со свободным перемещением от 800 мм
- Габариты в упаковке: 430x750x800 мм

## Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	21 л
Загрузка теста	17 кг
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса

Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	75 кг
Страна производства	Италия

---

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.