



Спиральная мешалка используется в основном в промышленных пекарнях, кондитерских, ресторанах и т.д. для замешивания теста.

- Спецификация:

- Ручная и Автоматическая настройка системы
- Главной корпус и ось спирали из стали
- Оснащён медленной и быстрой скоростью
- Оснащён таймером для установки времени с медленной и быстрой скоростью индивидуально
- Вращение танка слева и справа
- Оснащены стальной крышкой, что, открывая, поворачивая ось останавливается
- Поглощение большого количества воды из теста
- Производительность машины 200 литров



размер (cm)			мощность трубы (kw)	вольт (V)	приблизительный вес (kg)
длина	ширина	высота			
135	95	150	7.5	380	675