

# Описание товара Тестомес Рухl HWH-30B CE / HWH-30B



## Описание

- Тестомес HWH-30B CE / HWH-30B Рухl используется на предприятиях общественного питания для приготовления крутого теста. Тестомес помогает получить идеально перемешанное тесто без комочков нужной текстуры из ржаной, пшеничной муки и муки смешанных сортов.
- Тестомес прост в эксплуатации. При работе тестомеса одновременно с вращением спирали, перемешивающей тесто вращается дежа.
- Благодаря чему тесто перемешивается очень тщательно.
- Благодаря особой форме спирали в тестомесе этой модели можно замешивать небольшие объемы. Конструкция крышки предусматривает добавление продуктов в тесто. Корпус из нержавеющей стали. Объем дежи 30кг

## Характеристики

Длина, мм	920
Ширина, мм	540
Высота, мм	740
Ширина в упаковке, мм	590
Высота в упаковке, мм	940
Масса, кг	152
Вес в упаковке, кг	182
Напряжение, В	220
Объем дежи (чаши), л	30
Загрузка, кг	30

Длина в упаковке, мм	830
Страна сборки	Китай
Высота, мм	740
Длина, мм	920
Страна сборки	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.