



Тестомесильные машины с фиксированной дежой (серия SK)

Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.

Специальная форма спирали позволяет получить превосходно замешанное тесто всего за несколько минут.



- Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию
- Окрашенный корпус
- Электрическое подключение 220 либо 380 В
- Две скорости
- Имеется отсекабель
- Емкость дежи на 5, 10, 16, 20, 30, 40, 50 или max 60 литров
- Все машины дополнительно оборудованы насадкой для

взбивания теста

