

Тестомес спиральный Arach ASM32F
220В



(Цена со склада в г.Москва)

112 145 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Arach ASM32F 220В используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различного теста, за исключением крутого. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из окрашенного металла, дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка - из нержавеющей стали. Колеса позволяют легко перемещать тестомес.

Особенности: Таймер
Рассекатель теста Бесшумная работа за счет редуктора, погруженного в масляную ванну
Характеристики: Скорость вращения дежи: 10.5 об/мин Скорость вращения спирали: 73 об/мин Минимальная загрузка теста: 3 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 4437 |
| Производитель | Arach (Апач) |
| Страна производитель | Италия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 424x735x805 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Исполнение | с дежей |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 1,1 |
| Объем дежи, л | 32 |
| Количество скоростей | 1 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | есть |
| Материал корпуса | окрашенная сталь |
| Производительность, кг/час | 88 |
| Управление | электромеханическое |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 775x495x900 |
| Вес нетто, кг | 86.6 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Вес в упаковке, кг | 95 |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |