

Тестомес спиральный Arch Bakery
Line V60



(Цена со склада в г.Москва)

758 167 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Arch Bakery Line V60 используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из лакированной нержавеющей стали, дежа, спираль, центральный отсекабель - из нержавеющей стали. Особенности: 2 таймера. Рассекатель теста. Бесшумная работа благодаря ременной трансмиссии. Усиленная спираль. Реверс дежи на первой скорости.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	34876
Производитель	Arch Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1075x580x1345
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,55
Объем дежи, л	80
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	109/216
Вес нетто, кг	275
Вес в упаковке, кг	305
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1275x780x1480
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

Возможность замешивать небольшие количества теста
Дополнительные характеристики: Загрузка муки: 36 кг
Мощность: 1 скорость: 1,5 кВт 2 скорость: 3 кВт
Привод дежи: 0,55 кВт
Опции (приобретаются дополнительно): Датчик температуры
Пластиковая крышка из плексигласа
Исполнения в другом цвете (по умолчанию - белый)