

Тестомес спиральный Arach ASM07F
220В



(Цена со склада в г.Москва)

74 046 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Arach ASM07F 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: 10,25 об/мин Скорость вращения спирали: 98 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4400
Производитель	Arach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	240x500x500
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	7
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	29
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x380x700
Вес нетто, кг	41
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	47
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700