

Тестомес спиральный Arach ASM32F  
220В



(Цена со склада в г.Москва)

**118 297 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	Спиральный
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
Вес нетто, кг	86.6
Вес в упаковке, кг	95
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	775x495x900
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000