

Тестомес спиральный Arach ASM41F
2S 380B



(Цена со склада в г.Москва)

147 806 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Arach ASM41F 2S 380B 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, об/мин (1-я скорость): 111 Скорость вращения дежи, об/мин (2-я скорость): 22.5 Скорость вращения спирали, об/мин (1-я скорость): 78 Скорость вращения спирали, об/мин (1-я скорость): 155 Минимальная загрузка теста: 3.5 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4440
Производитель	Arach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	480x805x825
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,3-1,7
Объем дежи, л	41
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	112
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	95.4
Вес в упаковке, кг	106
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	840x550x950
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000