8(800)550-91-79

<u>Тестомес спиральный VIATTO</u> <u>IS50-3F2V</u>



(Цена со склада в г.Москва)

90 521 py6

Мы осуществляем доставку по всей России





Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес VIATTO IS50-3F2V используется в пекарнях, кондитерских цехах, а также на предприятиях общественного питания и торговли для замеса дрожжевого теста. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали. Особенности: Система передачи с редукторным двигателем с масляной ванной

редукторным двигателем с маслянои ваннои для бесшумной работы Трехфазный двухскоростной двигатель для высокой производительности Дополнительные характеристики: Скорость вращения: Месильный орган: 74,4 / 146,8 об/мин. Дежа: 10,6 / 20,9 об/мин. Диаметр дежи: 450 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара 17078

Производитель VIATTO (Виатто)

Страна производитель Италия

Габариты, мм (ДхШхВ) 480х805х870

Гарантия, мес 12

Исполнение Спиральный

 Напряжение, в
 380

 Энергопотребление, кВт
 1,5

 Объем дежи, л
 48

 Загрузка дрожжевого теста, кг
 42

 Количество скоростей
 2

Механизм крепления чаши несъемная дежа

Механизм поднятия рабочего неподъемная траверса

органа

Вращение дежи есть

Материал корпуса Окрашенная сталь

Производительность, кг/час 128

Управление электромеханическое

 Вес нетто, кг
 98

 Вес в упаковке, кг
 109

Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) 825х540х

Статус в Москве снят с производства

Стоимость доставки по Москве бесплатно