Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомес спиральный APACH ASM48R 2S 380B

(Цена со склада в г.Москва)

186 347 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес спиральный Apach ASM48R 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20004
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	480x805x825
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5-2,2
Объем дежи, л	48
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	128
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	107.4
Вес в упаковке, кг	129
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	840x550x950
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000