

Тестомес спиральный Arach ASM10F
220В



(Цена со склада в г.Москва)

82 806 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Arach ASM10F 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	20006
Производитель	Arach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	260x500x500
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	35
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	40
Вес в упаковке, кг	49
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	360x630x700
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700