

Тестомес спиральный Arach Bakery
Line V40



(Цена со склада в г.Москва)

727 667 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Электрический спиральный тестомес Arach Bakery Line V40 используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, дрожжевого, жирного и жидкого. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа, спираль, центральный отсекатель - из нержавеющей стали. Особенности: Ременная передача Подходит для замеса теста с влажностью более 55% 2 таймер 2 мотора Усиленная

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 31975 |
| Производитель | Arach Bakery Line |
| Страна производитель | Италия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 1025x545x1345 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Исполнение | Спиральный |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 3,55 |
| Объем дежи, л | 60 |
| Количество скоростей | 2 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | есть |
| Материал корпуса | Окрашенная сталь |
| Управление | электромеханическое |
| Скорость вращения привода, об/мин | 109/216 |
| Вес нетто, кг | 265 |
| Вес в упаковке, кг | 300 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 1180x680x1480 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

спираль Реверс дежи на первой скорости
Возможность замешивать небольшие
количества теста Соответствует актуальным
требованиям безопасности ЕС Опции
(приобретаются дополнительно): Датчик
температуры Корпус из нержавеющей стали
Возможность исполнения в цвете по запросу
Электронная контрольная панель с Вурасс
селектором Панель touch-screen с
вариатором скорости Вариаторы скорости
вращения спирали и дежи с
потенциометрами Система быстрой смены
месильного органа Дополнительный
месильный орган в виде 8ки, венчик или
лопатка; скребок для дежи Пробка для слива
в деже