

Тестораскатка Arach Bakery Line
ASH600/1000



(Цена со склада в г.Москва)

441 668 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестораскаточная машина Arach Bakery Line ASH600/1000 используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования пласта из теста для последующего приготовления кондитерских, хлебобулочных и других видов изделий. Модель оснащена удобной системой подъема рабочих поверхностей, джойстиком для управления, защитными решетками и подставкой с колесами. Корпус выполнен из окрашенной стали. В комплект поставки входит скалка.

Дополнительные характеристики:
Количество скоростей: 1 Диаметр вала: 60 мм
Размер рабочих поверхностей: 588x1000 мм
Опции (приобретаются дополнительно): Двухскоростной двигатель
Педаль

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32557
Производитель	Arach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	2450x1055x1280
Гарантия, мес	12
Исполнение	конвейерное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,55
Способ установки	напольный
Лапшерезка	нет
Толщина раскатки, мм	0,1-34
Загрузка теста, г	10000
Максимальная ширина раскатки, мм	588
Форма теста после обработки	прямоугольное
Производительность, кг/час	144
Управление	полуавтоматическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1090x800x2010
Вес нетто, кг	180
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	204
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700