

Описание товара Тестомес спиральный Apach

Bakery Line V80



Описание

Электрический спиральный тестомес **Apach Bakery Line V80** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из лакированной нержавеющей стали, дежа, спираль, центральный отсекабель - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 таймера
- Рассекатель теста
- Бесшумная работа благодаря ременной трансмиссии
- Усиленная спираль
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замешивать небольшие количества теста

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 50 кг
- Мощность привода дежи: 0,55 кВт
- Габариты в упаковке: 1280x810x1500 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Датчик температуры
- Пластиковая крышка из плексигласа
- Исполнения в другом цвете (по умолчанию - белый)

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	131 л
Загрузка теста	80 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	5.35 кВт
Ширина	698 мм
Глубина	1126 мм
Высота	1385 мм
Вес (без упаковки)	350 кг
Вес (с упаковкой)	380 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.