

Тестомес спиральный Apach Bakery
Line V80



(Цена со склада в г.Москва)

906 092 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Apach Bakery Line V80 используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста. 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.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46307
Производитель	Apach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1126x698x1385
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5.35
Объем дежи, л	131
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	350
Вес в упаковке, кг	380
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1280x810x1500
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Возможность замешивать небольшие количества теста
Дополнительные характеристики: Загрузка муки: 50 кг
Опции (приобретаются дополнительно): Датчик температуры
Пластиковая крышка из плексигласа
Исполнения в другом цвете (по умолчанию - белый)