

Тестомес спиральный Arach ASM10R
220В



(Цена со склада в г.Москва)

110 267 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Arach ASM10R 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4402
Производитель	Arach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	385x670x675
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Производительность, кг/час	35
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	56
Вес в упаковке, кг	60
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	370x640x710
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700