Тестомес спиральный Apach ASM22F 380В

(Цена со склада в г.Москва)

97 555 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Apach ASM22F 380В 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 Характеристики: Скорость вращения дежи: 9.8 об/мин Скорость вращения спирали: 85 об/мин Минимальная загрузка теста: 2.5 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19999
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	385x670x725
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	22
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	56
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	65
Вес в упаковке, кг	72
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	755x440x830
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000