

Тестомес спиральный Arach Bakery  
Line V40



(Цена со склада в г.Москва)

**720 602 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Электрический спиральный тестомес Arach Bakery Line V40 используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, дрожжевого, жирного и жидкого. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа, спираль, центральный отсекатель - из нержавеющей стали. Особенности: Ременная передача Подходит для замеса теста с влажностью более 55% 2 таймер 2 мотора Усиленная

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара                        | 31975                 |
| Производитель                     | Arach Bakery Line     |
| Страна производитель              | Италия                |
| Габариты, мм (ДхШхВ)              | 1025x545x1345         |
| Гарантия, мес                     | 12                    |
| Исполнение                        | Спиральный            |
| Напряжение, в                     | 380                   |
| Энергопотребление, кВт            | 3,55                  |
| Объем дежи, л                     | 60                    |
| Количество скоростей              | 2                     |
| Механизм крепления чаши           | несъемная дежа        |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса  |
| Вращение дежи                     | есть                  |
| Материал корпуса                  | Окрашенная сталь      |
| Управление                        | электромеханическое   |
| Скорость вращения привода, об/мин | 109/216               |
| Вес нетто, кг                     | 265                   |
| Вес в упаковке, кг                | 300                   |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)   | 1180x680x1480         |
| Упаковка                          | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве                   | под заказ             |
| Стоимость доставки по Москве      | 1000                  |

спираль Реверс дежи на первой скорости  
Возможность замешивать небольшие  
количества теста Соответствует актуальным  
требованиям безопасности ЕС Опции  
(приобретаются дополнительно): Датчик  
температуры Корпус из нержавеющей стали  
Возможность исполнения в цвете по запросу  
Электронная контрольная панель с Вурасс  
селектором Панель touch-screen с  
вариатором скорости Вариаторы скорости  
вращения спирали и дежи с  
потенциометрами Система быстрой смены  
месильного органа Дополнительный  
месильный орган в виде 8ки, венчик или  
лопатка; скребок для дежи Пробка для слива  
в деже