

Описание товара Тестомес спиральный Arach Bakery Line V-R 200



Описание

Электрический спиральный тестомес **Arach Bakery Line V-R 200** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного и теста для кондитерских изделий. Модель оснащена двойной трансмиссией. Дежа, спираль и центральный отсекабель выполнены из нержавеющей стали высокой прочности,

Особенности:

- Замес теста с влажностью более 45%
- Увеличивает объем теста в 1,5-2 раза
- Усиленная спираль
- Ременная передача
- 2 мотора
- 2 скорости
- 2 опциональных электро-механических таймера
- Электронные кнопки с системой bypass selector
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замешивать небольшие количества теста
- Соответствует актуальным требованиям безопасности ЕС

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1620x1070x1760 мм
- Цвет: белый ☐

Опции (заказываются отдельно): ☐

- Электронная система управления
- Панель touch-screen с вариатором скорости
- Датчик температуры
- Пластиковая крышка из плексигласа
- □ Корпус из нержавеющей стали
- Вариатор привода дежи и спирали
- Система быстрой смены месильного органа
- Исполнение в другом цвете

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	306 л
Загрузка теста	200 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	12.75 кВт
Ширина	940 мм
Глубина	1552 мм
Высота	1582 мм
Вес (без упаковки)	755 кг
Вес (с упаковкой)	830 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.