

Описание товара Тестомес спиральный Arach

Bakery Line L 80



Описание

Электрический спиральный тестомес **Arach Bakery Line L 80** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов мягкого теста. Модель оснащена подкатным механизмом и 3 моторами - для спирали, для дежи и для гидравлического механизма. Корпус выполнен из лакированной нержавеющей стали, дежа, спираль и центральный отсекабель - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 скорости месильного органа
- 1 скорость дежи
- Реверс дежи на первой скорости
- 2 таймера
- Ременная передача
- Автоматическое поднятие и опускание головы
- Электрический блок и панель управления расположены сбоку
- Электрические системы и предохранительные устройства соответствуют актуальным требованиям безопасности ЕС

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 50 кг
- Мощность привода:
 - Спираль: 4/8 кВт
 - Дежа: 0,75 кВт
- Высота с поднятой головой: 1840 мм

- Габариты в упаковке: 1400x1950x1800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Защита дежи
- 2 электро-механических таймера
- Электронные кнопки с системой bypass selector
- Скребок для дежи
- Система быстрой смены месильного органа
- Исполнение в другом цвете

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	154 л
Загрузка теста	от 8 до 80 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	8.75 кВт
Ширина	1235 мм
Глубина	1960 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	800 кг
Вес (с упаковкой)	910 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.