

Описание товара Тестомес спиральный Arach

Bakery Line V 160



Описание

Электрический спиральный тестомес **Arach Bakery Line V 160** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного и теста для кондитерских изделий. Модель оснащена ременной трансмиссией. Дежа, спираль и центральный отсекабель выполнены из нержавеющей стали высокой прочности,

Особенности:

- Замес теста с влажностью более 55%
- 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
- Вариаторы скорости вращения спирали и дежи с потенциометрами
- Система быстрой смены месильного органа
- Дополнительный месильный орган в виде 8, венчик или лопатка и скребок для дежи
- Пробка для слива в деже □
- Исполнение в другом цвете

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	266 л
Загрузка теста	160 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	11.05 кВт
Ширина	879 мм
Глубина	1497 мм
Высота	1582 мм
Вес (без упаковки)	695 кг
Вес (с упаковкой)	765 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.