

Описание товара Тестомес спиральный Arach

Bakery Line V 40



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 отсекабель - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Ременная передача
- Подходит для замеса теста с влажностью более 55%
- 2 таймер
- 2 мотора
- Усиленная спираль
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замешивать небольшие количества теста
- Соответствует актуальным требованиям безопасности ЕС

Дополнительные характеристики:

- Скорость:
 - 109 об/мин.
 - 216 об/мин.
- Габариты в упаковке: 1180x680x1480 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Датчик температуры
- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность исполнения в цвете по запросу
- Электронная контрольная панель с Bypass 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

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	60 л
Загрузка теста	40 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	3.55 кВт
Ширина	545 мм
Глубина	1025 мм
Высота	1345 мм
Вес (без упаковки)	265 кг
Вес (с упаковкой)	295 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.