

Описание товара Тестомес спиральный Arach ASM41F 220B



Описание

Электрический спиральный тестомес **Arach ASM41F** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оснащена 4 колесами, 2 из которых со стопорными устройствами. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из стали, покрытой термостойким лаком, дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка - из нержавеющей стали, колеса - из нейлона.

Особенности:

- Таймер (от 1 до 30 минут)
- Рассекатель теста
- Бесшумная работа благодаря редуктору, погруженному в масляную ванну
- Дежа и спираль вращаются по часовой стрелке
- Все подвижные части оборудования на шарикоподшипниках

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 450x450x260 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 825x540x940 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	112 кг/ч
Объем дежи	41 л
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Высота	825 мм
Вес (без упаковки)	95.4 кг
Вес (с упаковкой)	106 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.