

Коммерческое предложение от 05.06.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Apach Bakery Line V-R 160

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_apach_bakery_line_v_r_160



Описание

Электрический спиральный тестомес **Apach Bakery Line V-R 160** 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 отсекатель 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	266 л
Загрузка теста	160 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	12.75 кВт
Ширина	879 мм
Глубина	1497 мм
Высота	1582 мм
Вес (без упаковки)	745 кг
Вес (с упаковкой)	815 кг
Страна производства	Италия