Описание товара Тестомес двуручный Apach Bakery Line TW60

Описание

Двуручный тестомес **Apach Bakery Line TW60** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оснащена двухскоростным мотором, колесами и технополимерными шестернями, которые не требуют использования машинного масла и обеспечивают длительный срок службы и бесшумную работу. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и месильные органы - из нержавеющей стали, верхние части месильных органов - из чугуна.

Особенности:

- 2 таймера
- Защитная прозрачная крышка
- Панель управления на боковой подставке
- Одна рука регулируется по высоте

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: от 2 до 32 кг
- Скорость:
  - 40 ходов/мин.
  - 60 ходов/мин.
- Габариты в упаковке: 980x850x1700 мм
- Цвет: белый

Опции (заказываются отдельно):

- Переменная скорость с инвертором

- Исполнение в другом цвете

Характеристики

Обьем дежи	81 л
Загрузка теста	57 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Двуручный	Да
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	690 мм
Глубина	880 мм
Высота	1400 мм
Вес (без упаковки)	272 кг
Вес (с упаковкой)	300 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.