Тестомес спиральный Apach Bakery Line V60

Электрический спиральный тестомес **Apach Bakery Line V60** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из лакированной нержавеющей стали, дежа, спираль, центральный отсекатель - из нержавеющей стали.

Особенности:

* 2 таймера
*

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-apach-bakery-line-v60/

Цена: 649388.00 руб.

Характеристики	
Высота	1345 мм

Ширина	580 мм
Глубина	1075 мм
Мощность	1 скорость 1,5 кВт 2 скорость: 3 кВт Привод дежи: 0,55 кВт
1 скорость	1,5 кВт
2 скорость	3 кВт
Обьем дежи	80 л
Напряжение	380 В
Привод дежи	0,55 кВт
Загрузка муки	36 кг
Загрузка теста	60 кг
Вес (с упаковкой)	325 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	305 кг
Габариты в упаковке	1275x780x1500 мм
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.