

8 (800) 200-29-23

## Тестомес спиральный Apach ASM41R 2S 380B

Электрический спиральный тестомес \*\*Apach ASM41R 2S\*\* 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

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-apachasm41r-2s-380v/

Цена: 167012.00 руб.



Характеристики	
Высота	825 мм
Ширина	480 мм
Глубина	805 мм
Мощность	
	1 скорость 1,3 кВт 2 скорость: 1,7 кВт
1 скорость	1,3 кВт
2 скорость	1,7 кВт
Обьем дежи	41 л



Напряжение	380 B
Размер дежи	450х450х260 мм
Уровень шума	до 80 дБ
Загрузка теста	35 кг
Вес (с упаковкой)	116 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	105.4 кг
Габариты в упаковке	825х540х940 мм
Производительность	112 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная 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.