

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V-R 160

Цена с НДС: 2 285 544 руб.

Артикул: **639302**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	266
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	160
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.75
Ширина, мм	879
Глубина, мм	1497
Высота, мм	1582
Вес (без упаковки), кг	745
Вес (с упаковкой), кг	815

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V-R 160](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного и теста для кондитерских изделий. Модель оборудована двойной трансмиссией. Материал дежи, спирали и центрального отсекавателя - нержавеющей сталь.

Технические характеристики:

- Вращение дежи
- Возможность замеса теста с влажностью более 45%
-
- Ременная передача
- 2 мотора
- Усиленная спираль

- Электронные кнопки с программой bypass selector
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольших объемов теста
- Соответствие требованиям безопасности ЕС

- Габариты в упаковке: 1620x1070x1760 мм
- Белый цвет

Опционально доступно к заказу:

- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.