



Тестомес спиральный Apach ASM22R 220B

Электрический спиральный тестомес **Apach ASM22R** 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 не

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-apach-asm22r-220v/

Цена: 120523.00 руб.



Характеристики	
Высота	725 мм
Ширина	385 мм
Глубина	670 мм
Мощность	0.75 кВт
Обьем дежи	22 л
Напряжение	220 B
Размер дежи	360х360х210 мм
Уровень шума	до 80 дБ



Загрузка теста	17 кг
Вес (с упаковкой)	83.5 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	79 кг
Габариты в упаковке	755х440х830 мм
Производительность	56 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 - <u>YouTube</u>

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.