

## TECTOMEC BERTA®15

SKU: BERTA15



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Мощность Kw</b>	<u>0,55 kW (1 Ph- 3 Ph) 0,75/ 0,55 kW 2nd speed (optional)</u>
<b>Источник питания</b>	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
<b>Тесто за цикл (кг)</b>	<u>15</u>
<b>Dimensioni della vasca (L)</b>	<u>20 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
<b>Скорость (об/мин)</b>	<u>28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)</u>
<b>размеры станка (л х ш х ч - мм)</b>	<u>410 x 580 x 755(h) mm</u>
<b>вес нетто (кг)</b>	<u>51</u>
<b>вес брутто (кг)</b>	<u>59,5</u>
<b>размеры упаковки (л х ш х ч - мм)</b>	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
<b>Объем упаковки (м3)</b>	<u>0.276</u>

Идеальная машина для приготовления пиццы, хлеба, палочек, фокаччи, пиады и всех квашенных продуктов. Berta использует инновационную систему крюковых инструментов, которая воспроизводит движение ручной работы без изменения температуры теста, улучшая его оксигенацию и усваиваемость. Время работы тестовой массы сокращается вдвое по сравнению с традиционной машиной для замешивания теста с погружными рычагами, вилкой или спиралью. "BERTA" - единственная замешивающая машина, запатентованная Fimar. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.



