

TECTOMEC BERTA® 25

SKU: BERTA25



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>0,9 kW (1 PH) – 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2nd speed (optional)</u>
Источник питания	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>470 x 625 x 805(h) mm</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>25</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
Скорость (об/мин)	<u>23 rpm – 23-46 rpm 2nd speed (optional)</u>
вес нетто (кг)	<u>61,5</u>
вес брутто (кг)	<u>72</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>550 x 850 x 1060(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.495</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. 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.

