

TECTOMEC BERTA®7

SKU: BERTA7



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>0,37 kW (1 PH) 0,55 / 0,37 kW (only 3 PH) 2nd speed</u>
Источник питания	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>7</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
Скорость (об/мин)	<u>35 rpm 35 -70 rpm – 2nd speed</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>315 x 480 x 700(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>39</u>
вес брутто (кг)	<u>47,5</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<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. Для модели BERTA 7 вторая скорость является стандартной для трехфазной модели. Опционально: механический таймер и колеса.



