Описание товара Дежеопрокидыватель гидравлический Apach Bakery Line T1900

Описание

Гидравлический дежеопрокидыватель **Apach Bakery Line T1900** используется совместно с тестомесами серий Bakery Line L-R и L для механизированной разгрузки подкатных деж L-RC 80/120/160/200/250/300 на предприятиях общественного питания и торговли. Опрокидывание осуществляется назад в воронку делителя. Модель оснащена антивибрационными ножками, предназначенными для фиксации машины к полу. Корпус выполнен из лакированной стали, ножки - из нержавеющей стали.

Характеристики:

- Высота выгрузки: 1900 мм
- Высота с опрокинутой дежой: 3500 мм
- Мощность: 1,5 кВт
- Напряжение: 380 В
- Габариты: 2200x1380x2050 мм
- Вес: 805 кг
- Габариты в упаковке: 1850x1750x2060 мм
- Вес с упаковкой: 935 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Промежуточная высота опрокидывания

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.