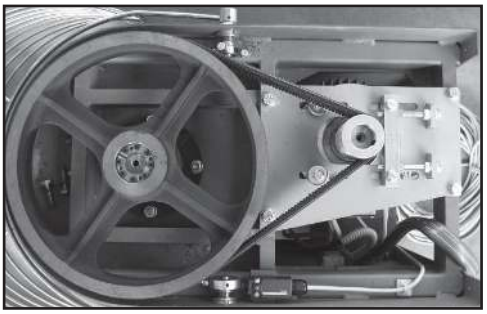
ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ
СЕРИИ V / V-R



Спиральные тестомесы Apach Bakery Line предназначены для эксплуатации в условиях промышленного производства. Благодаря ременной трансмиссии машины не издают шума, а спираль и центральный отсекатель, сделанные из нержавеющей стали, позволяют интенсивно замешивать тесто различных видов: пшеничное, ржано-пшеничное, ржаное и тесто для кондитерских изделий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ V

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Одинарная трансмиссия

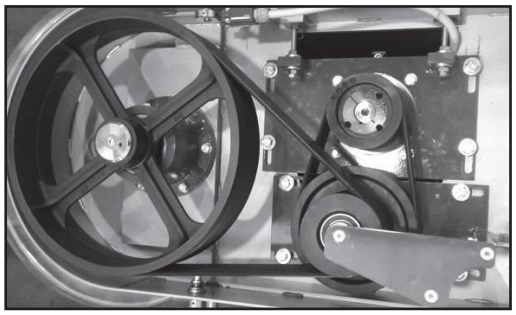
- Возможность загрузки от 40 до 250 кг
- Усиленная спираль
- Дежа, спираль, центральный отсекатель из нержавеющей стали высокой прочности
- Ременная передача
- 2 мотора, 2 скорости, 2 таймера
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замешивать небольшие количества теста
- Соответствует актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Датчик температуры
- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность исполнения в цвете по запросу
- Электронная контрольная панель с Bypass селектором
- Панель touch-screen с вариатором скорости
- Вариаторы скорости вращения спирали и дежи с потенциометрами
- Система быстрой смены месильного органа
- Дополнительный месильный орган в виде 8ки, венчик или лопатка; скребок для дежи
- Пробка для слива в деже

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ V-R

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Двойная трансмиссия

- Подходит для замешивания более тугого теста
- Возможность загрузки от 60 до 250 кг
- Усиленная спираль
- Дежа, спираль, центральный отсекатель из нержавеющей стали высокой прочности
- Ременная передача
- Двойная трансмиссия
- 2 мотора, 2 скорости, 2 таймера
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замешивать небольшие количества теста
- Соответствует актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Датчик температуры
- Пластиковая крышка из плексигласа
- Возможность исполнения в цвете по запросу
- Вариатор привода дежи и спирали
- Запатентованная система сменных месильных органов

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ V / V-R

Модель	Емкость теста	Емкость муки	Объем дежи	Мощность привода спирали	Мощности привода дежи	Вес	Габариты		
							Длина	Ширина	Высота
	кг	кг	л	кВт	кВт	кг	мм	мм	мм
V 40	40	25	60	3	0,55	295	545	1025	1345
V 60	60	36	80	3	0,55	305	580	1075	1345
V 80	80	50	131	4,8	0,55	350	698	1126	1385
V 120	120	75	188	5,2	0,55	505	779	1251	1502
V 160	160	100	266	10,3	0,75	695	879	1497	1582
V 200	200	125	306	10,3	0,75	705	940	1552	1582
V 250	250	150	378	12	1,1	755	1035	1650	1612
V-R 60	60	36	117	4,8	0,55	380	698	1126	1385
V-R 80	80	50	131	5,2	0,55	390	698	1126	1385
V-R 120	120	75	188	6,2	0,55	545	779	1251	1502
V-R 160	160	100	266	12	0,75	745	879	1497	1582
V-R 200	200	125	306	12	0,75	755	940	1552	1582
V-R 250	250	150	378	12	1,1	805	1035	1650	1612

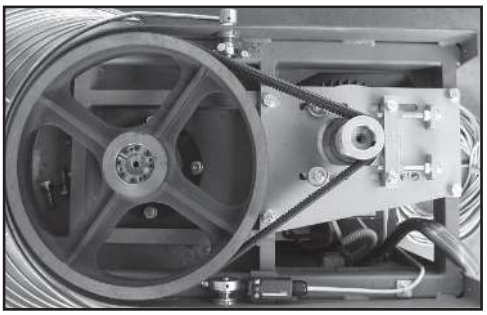
SPIRAL MIXERS
V /V-R SERIES



Spiral mixer with fixed bowl Apach Bakery Line designed for use in industrial environments. The V/V-R series has been designed to offer the maximum production output in the best possible time, while occupying minimum space and allowing to knead stiff dough thanks to the spiral transmission, the reinforced motors and the breaking bar without feet. Spiral mixers can also knead small quantites of dough, with limited increases in the temperature of the dough.

V SERIES TECHNICAL FEATURES

STANDART EQUIPMENT



Direct spiral transmission

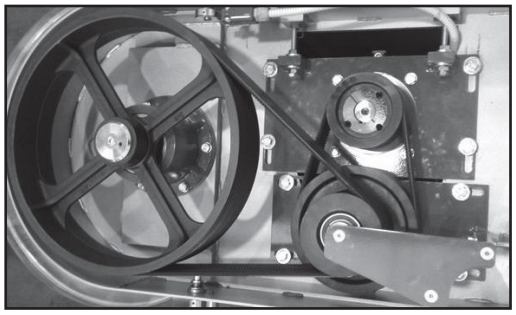
- Dough capacity from 40 to 250 kg
- Excellent transmission power obtained
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaking column
- Direct spiral transmission
- Fitted with 2 different motors, 2 speeds on spiral tool, 2 timers
- Possibility of bowl inversion in 1st speed
- Possibility to knead also small quantities of dough
- Complies with current EU safety requirements

OPTIONS / ACESSORIES

- PT 1000 feeler on breaking column
- Stainless steel frame version
- Color
- Electronic control panel with bypass selector
- Touch screen with speed variator
- Spiral and bowl speed variator with potentiometer
- Quick tool attachment
- Additional tool: blade or 8-shaped spiral tool
- Drain plug on bowl

V-R SERIES TECHNICAL FEATURES

STANDART EQUIPMENT



Double spiral transmission

- Allowing to knead more stiff dough
- Dough capacity from 60 to 250 kg
- Excellent transmission power obtained
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaking column
- Direct spiral transmission
- Double spiral transmission
- Fitted with 2 different motors, 2 speeds on spiral tool, 2 timers
- Possibility of bowl inversion in 1st speed
- Possibility to knead also small quantities of dough
- Complies with current EU safety requirement

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- PT 1000 feeler on breaking column
- Stainless steel frame version
- Color
- Electronic control panel with bypass selector
- Touch screen with speed variator
- Spiral and bowl speed variator with potentiometer
- Quick tool attachment
- Additional tool: blade or 8-shaped spiral tool

THE LINEUP V / V-R SERIES

Model	Dough capacity	Flour capacity	Bowl volume	Spiral motor power	Bowl motor power	Weight	Dimensions		
							Length	Width	Height
	kg	kg	L	kW	kW	kg	mm	mm	mm
V 40	40	25	60	3	0,55	295	545	1025	1345
V 60	60	36	80	3	0,55	305	580	1075	1345
V 80	80	50	131	4,8	0,55	350	698	1126	1385
V 120	120	75	188	5,2	0,55	505	779	1251	1502
V 160	160	100	266	10,3	0,75	695	879	1497	1582
V 200	200	125	306	10,3	0,75	705	940	1552	1582
V 250	250	150	378	12	1,1	755	1035	1650	1612
V-R 60	60	36	117	4,8	0,55	380	698	1126	1385
V-R 80	80	50	131	5,2	0,55	390	698	1126	1385
V-R 120	120	75	188	6,2	0,55	545	779	1251	1502
V-R 160	160	100	266	12	0,75	745	879	1497	1582
V-R 200	200	125	306	12	0,75	755	940	1552	1582
V-R 250	250	150	378	12	1,1	805	1035	1650	1612