

Описание товара Тестомес спиральный PANERO

SUN160CL



Описание

Спиральный тестомес **PANERO SUN160CL** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста с влажностью более 55%. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Модель оснащена усиленной спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями и 2 таймерами. Все детали, контактирующие в процессе работы с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическое переключение с первой на вторую скорость
- Реверс дежи на первой скорости
- Интенсивный замес для равномерной мелкой пористости хлеба
- Ременная передача для более тихой работы
- Трансмиссионная передача с направлением по спирали
- Возможность замеса небольших количеств теста

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Спираль: 200 / 100 об/мин.
 - Дежа: 14 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	266 л
Загрузка теста	160 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	8.75 кВт
Ширина	670 мм
Глубина	1430 мм
Высота	1570 мм
Вес (без упаковки)	690 кг
Страна производства	Италия

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.