

Описание товара Тестоделитель гидравлический

Porlanmaz Bakery Machinery PMHD 1020



Описание

Тестоделитель гидравлический **Porlanmaz Bakery Machinery PMHD 1020** используется на небольших предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена кнопкой очищения ножей и 4 колесами для легкости перемещения. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и ножи - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Полуавтоматическое управление
- Квадратное разделение
- Бесшумная и надежная гидравлическая система
- Возможно использование в качестве прессы
- Прессование и резка приводятся в действие с помощью джойстика
- Ручное открытие крышки
- Компактность

Дополнительные характеристики:

- Влажность теста: до 70/80 %
- Глубина бункера: 120 мм
- Производительность:
 - При делении на 10 частей: 30 шт./мин.
 - При делении на 20 частей: 15 шт./мин.
- Вес тестовой заготовки:
 - При делении на 10 частей: от 300 до 1600 г

- При делении на 20 частей: от 150 до 800 г
- Размеры порций:
 - При делении на 10 частей: 200x100 мм
 - При делении на 20 частей: 100x100 мм
- Высота колес: 110 мм
- Высота с открытой крышкой: 1635 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали

Характеристики

Управление	электромеханическое
Производительность	от 15 до 30 шт/мин.
Количество порций	от 10 до 20
Вес тестовой заготовки	от 150 до 1600 гр
Вместимость бункера	16 кг
Мощность	0.75 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	700 мм
Высота	от 1120 до 1635 мм
Вес (без упаковки)	240 кг
Страна производства	Турция

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.