

Описание товара Тестомес спиральный Porlanmaz

Bakery Machinery PMSP 160



Описание

Спиральный тестомес **Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 160** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Ручной и автоматический режимы работы
- Трехфазный
- Высокая скорость работы
- Реверсивное вращение дежи
- Дежа с отдельным приводом
- Система прямого водоснабжения
- Одновременное вращение дежи и спирального стержня при работе
- Легко передвигается и фиксируется в нужном месте при необходимости
- Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Низкое энергопотребление
- Легкость очистки и обработки детали

Дополнительные характеристики:

- Частота: 50 Гц
- Мощность дежи: 1,5 кВт
- Размер дежи: 900x470 мм

- Максимальное количество муки: 100 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Крышка для дежи из слюды

Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	300 л
Загрузка теста	от 5 до 160 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 5.5 до 7.5 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	1500 мм
Высота	1560 мм
Вес (без упаковки)	970 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.