

## Тестомесы Спиральный тестомес 10 л (жидк) - 2 скорости

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



601256 (PSF50)

Спиральный тестомес 10 л  
(жидк) - 2 скорости -  
400-440В/3/50-60

### Описание

Поз. № \_\_\_\_\_

Подходит для вымешивания теста для особых хлебных изделий, венской выпечки и пиццы. Выполнен из окрашенной стали. Вместимость 10 л (жидкости); дежа из н/стали объемом 50 л. 2 скорости. Фронтальное положение дежи облегчает выгрузку теста. Спиральный крюк с отражателем. Для более тщательного вымешивания теста в центральной части дна дежи предусмотрена выпуклость. Защитное устройство останавливает работу машины в момент подъема крышки. Панель управления с кнопкой вкл/выкл и таймером. Индекс герметичности IP55.

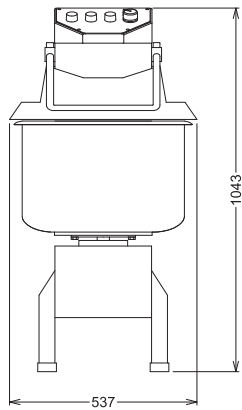
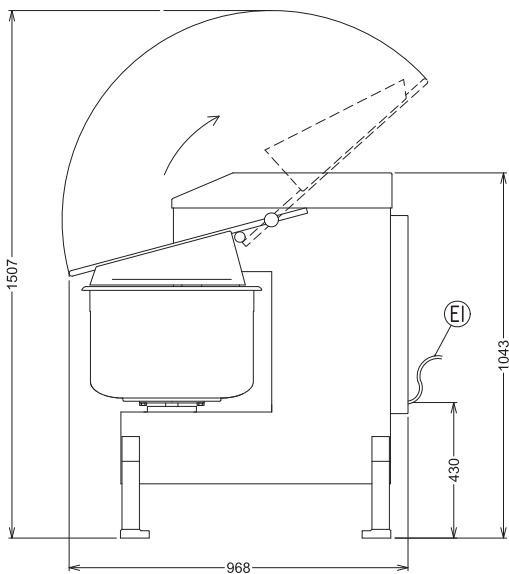
### Характеристики

- Дежа объемом 90 л, подходит для вымешивания теста для особых хлебных изделий, венской выпечки и пиццы.
- Напольная установка.
- Благодаря прозрачному экрану снижается образование пыли.
- Фронтальное положение дежи облегчает выгрузку теста.
- Для более тщательного вымешивания теста в центральной части дна дежи предусмотрена выпуклость.
- Панель управления с кнопкой вкл/выкл и таймером.
- Микровыключатель блокирует работу агрегата при поднятой крышке.
- Максимальная вместимость 10 л (жидкости), прим. 26 кг теста за рабочий цикл, в зависимости от содержания жидкости.

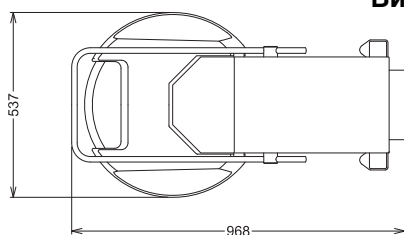
### Конструкция

- Объем дежи 10 л жидкости
- Индекс герметичности IP55.
- Дежа из н/стали и спиральный крюк с отражателем.
- Двухскоростной мотор (110 и 220 об/мин) для ускорения вымешивания.

Одобрено \_\_\_\_\_

**Вид спереди**

**Вид сбоку**


EI = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**


### Электрика

Электропитание:	601256 (PSF50)	380-440 V/3 ph/50/60 Гц
Общая мощность:		2 кВт

### Основная информация

Объем дежи:	50 л
Габариты, ширина:	537 мм
Габариты, высота:	1043 мм
Габариты, глубина:	968 мм
Вес брутто:	215 кг