

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.

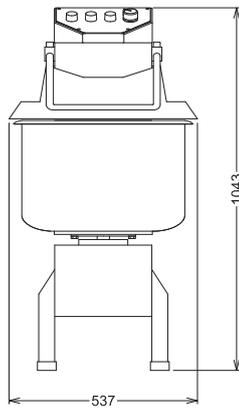
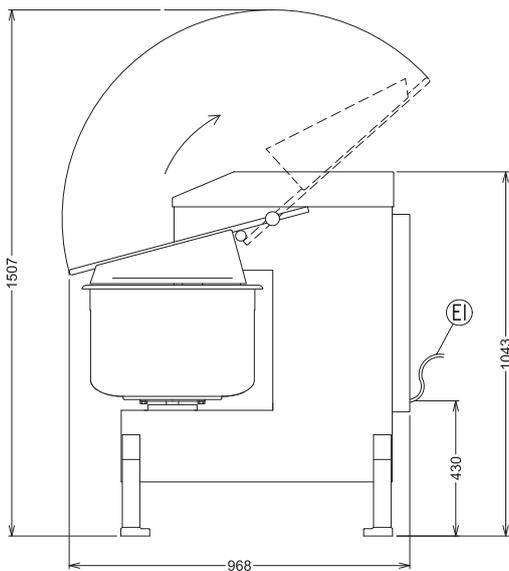
Характеристики

- 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.

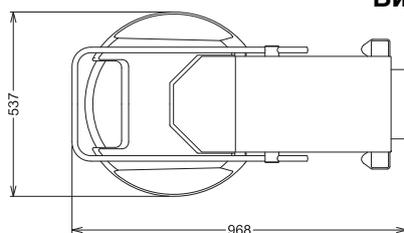
Конструкция

- 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 |