

Описание товара Тестомес спиральный Sottoriva

TWIST 80



Описание

Спиральный тестомес **Sottoriva TWIST 80** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста. Модель оснащена защитной решеткой над дежой, задними колесами и передними регулируемыми опорами с фиксатором. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и решетка - из нержавеющей стали AISI 304, спираль - из нержавеющей стали AISI 431, крышка - из ABS-пластика с УФ-защитой.

Особенности:

- Отдельный таймер для каждой скорости
- Автоматическая смена скоростей
- Автоматическая остановка машины
- Реверс дежи на 1-й скорости
- Импульсный режим
- Защита двигателя от перегрузки и перенапряжения

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Спираль: 100 / 200 об/мин.
 - Дежа: 14 об/мин.
- Мощность:
 - Вращение спирали: 1 / 4 кВт
 - Вращение дежи: 0,55 кВт
- Вместимость
 - Мука: от 5 до 52 кг

- Вода: от 3 до 28 л
- Диаметр:
 - Спираль: 260 мм
 - Дежа: 670 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	126 л
Загрузка теста	от 8 до 80 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 1 до 4 кВт
Ширина	698 мм
Глубина	1115 мм
Высота	1254 мм
Вес (без упаковки)	330 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.