

Описание товара Машина тестомесильная ROAL

SD-10 10 л



Описание

Тестомесильная машина **ROAL SD-10** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания теста различной консистенции при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена месильным органом в форме спирали и электромеханической панелью управления. Все соприкасающиеся с продуктом компоненты выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулировка частоты вращения с помощью поворотного переключателя
- Функция реверса
- Кнопка аварийной остановки поворотного типа
- Интегрированные в кнопки светодиодные индикаторы работы
- Защитная решетка с возможностью добавления ингредиентов в процессе работы
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Параметры эксплуатации:
 - Диапазон температуры окружающей среды: от 15 до 40 °С
 - Диапазон относительной влажности: от 40 до 80%
- Частота вращения месильного органа: 150 / 280 об/мин.
- Диапазон частоты вращения дежи: 13 / 24 об/мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	540 мм
Глубина	280 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	47 кг
Страна производства	Китай
Производительность	от 16 до 20 кг/ч
Тип	спиральный
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	4 кг
Объем дежи	10 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Бренд	ROAL

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.