

Описание товара Тестомес спиральный Roal Bakery HS50A



Описание

Спиральный тестомес **Roal Bakery HS50A** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания дрожжевого теста и смешивания различных пищевых продуктов. Модель оснащена механической панелью управления, ременной передачей и таймером.

Особенности:

- Реверс вращения дежи и спирали
- Специальная форма отсекаателя для улучшения промеса теста
- Система отключения при поднятии решетки
- Повышенная отказоустойчивость
- Низкий уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Насадка: 143/286 об./мин.
 - Дежа: 14/28 об./мин.
- Скорость вращения реверс:
 - Насадка: 143 об./мин.
 - Дежа: 14 об./мин.
- Объем в упаковке: 0,57 м³

Характеристики

Тип

спиральный

Объем дежи	50 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	920 мм
Высота	920 мм
Вес (без упаковки)	174 кг
Страна производства	Китай

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.