

# Описание товара Тестомес спиральный Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 250



## Описание

Спиральный тестомес **Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 250** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

## **Особенности:**

- Ручной и автоматический режимы работы
- Трехфазный
- Высокая скорость работы
- Реверсивное вращение дежи
- Дежа с отдельным приводом
- Система прямого водоснабжения
- Одновременное вращение дежи и спирального стержня при работе
- Легко передвигается и фиксируется в нужном месте при необходимости
- Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Низкое энергопотребление
- Легкость очистки и обработки детали

## **Дополнительные характеристики:**

- Частота: 50 Гц
- Мощность дежи: 1,5 кВт
- Размер дежи: 1000x470 мм

- Максимальное количество муки: 150 кг

**Опции (заказываются отдельно):**

- Крышка для дежи из слюды

*Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.*

**Характеристики**

Тип	спиральный
Объем дежи	370 л
Загрузка теста	от 6 до 250 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 7.5 до 11 кВт
Ширина	1020 мм
Глубина	1600 мм
Высота	1600 мм
Вес (без упаковки)	1040 кг
Страна производства	Турция

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.