

Описание товара Тестомес спиральный Sottoriva SPRINT V2 60



Описание

Спиральный тестомес **Sottoriva SPRINT V2 60** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста. Модель оснащена защитной крышкой над дежой, задними колесами и передними регулируемые опорами. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и спираль - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Отдельный таймер для каждой скорости
- Автоматическая смена скоростей
- Автоматическая остановка машины
- 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 3,2 до 39 кг
 - Вода: от 2 до 21 л
-

Диаметр:

- Спираль: 220 мм
- Дежа: 598 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	90 л
Загрузка теста	от 5 до 60 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 1 до 4 кВт
Ширина	625 мм
Глубина	1050 мм
Высота	1235 мм
Вес (без упаковки)	285 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.