

Описание товара Тестомес спиральный Porlanmaz

Bakery Machinery PMSP 160M



Описание

Спиральный тестомес **Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 160M** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель оснащена откатной дежой, термоиндикатором, отображающим температуру теста и аварийным переключателем на крышке дежи. Дежа и месильные инструменты выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Ручной и автоматический режимы работы
- Трехфазный
- Высокая скорость работы
- Реверсивное вращение дежи
- Система зубчатого привода обеспечивает стабильное вращение дежи и равномерное смешивание теста
- Особая форма спирали подходит для замешивания даже небольшого количества теста
- Замес без разрывов, напряжения и стресса для теста
- Возможность регулировки времени замеса
- Легко передвигается и фиксируется в нужном месте при необходимости
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Низкое энергопотребление
- Легкость очистки и обработки деталей

Дополнительные характеристики:

- Частота: 50 Гц
- Размер дежи: 900х470 мм
- Максимальное количество муки: 100 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительная дежа
- Сенсорное управление
- Индикатор температуры теста

Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	300 л
Загрузка теста	160 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	10 кВт
Ширина	1071 мм
Глубина	от 1805 до 2045 мм
Высота	от 1422 до 2100 мм
Вес (без упаковки)	1250 кг
Страна производства	Турция

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.