

Описание товара Тестомес спиральный Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 120



Описание

Спиральный тестомес **Porlanmaz Bakery Machinery PMSP 120** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена отдельным приводом у дежи и системой прямого водоснабжения. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Быстрый замес теста
- Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции
- Ручной и автоматический режим
- 2 скорости
- Реверсивное вращение дежи
- Легко передвигается и фиксируется в нужном месте
- Дежа и спиральный стержень вращаются одновременно
- Бесшумная работа без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкость очистки

Дополнительные характеристики:

- Электрическая мощность дежи: 1,1 кВт
- Максимальное количество муки: 75 кг
- Размеры дежи: Ø 800x410 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Крышка для дежи из слюды

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	205 л
Загрузка теста	от 4 до 120 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Мощность	от 3.5 до 5.5 кВт
Ширина	820 мм
Глубина	1350 мм
Высота	1350 мм
Вес (без упаковки)	650 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.