

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС CLASSIC 18SN0

SKU: 18SN0



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Источник питания	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>54 Kg/h</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>18</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Скорость (об/мин)	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>660 x 380 x 648÷951(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>60</u>
вес брутто (кг)	<u>69</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.290</u>

Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.
 Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали.
 Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50SN0, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.
 Различные опции по запросу.

