

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС CLASSIC 50SN0

SKU: 50SN0



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) 2nd speed (optional)</u>
Источник питания	<u>230-400V/3N/50Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>150 Kg/h</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>50</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
Скорость (об/мин)	<u>80 rpm 80 – 160 rpm – 2nd speed (optional)</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>941 x 520 x 966÷1393(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>160</u>
вес брутто (кг)	<u>181</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.803</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.

