

## СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС HYD25SBD

SKU: HYD25SBD



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                         |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| Мощность Kw                             | <u>3,6 kW (4,8 HP)</u>            |
| Источник питания                        | <u>220-240V/1N/50-60Hz</u>        |
| Часовая<br>производительность<br>(кг/ч) | <u>75 Kg/h</u>                    |
| Тесто за цикл (кг)                      | <u>25</u>                         |
| Dimensioni della<br>vasca (L)           | <u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>  |
| Скорость (об/мин)                       | <u>55÷250 rpm</u>                 |
| Таймер                                  | <u>Digitale, 0÷99'</u>            |
| размеры станка (л x<br>ш x ч - мм)      | <u>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u> |
| вес нетто (кг)                          | <u>92</u>                         |
| вес брутто (кг)                         | <u>103</u>                        |
| размеры упаковки<br>(л x ш x ч - мм)    | <u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>     |
| Объем упаковки<br>(м3)                  | <u>0.490</u>                      |

Спиральный миксер "Hydraplus" с цифровой панелью управления и фиксированной головкой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительно: инфракрасный термодатчик - реверсивный режим (недоступен для HYD50) - крышка решетки из нержавеющей стали

AISI 304.

