

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС 18FN

SKU: 18FN



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/3/50Hz</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>670 x 390 x 620÷1090 (h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm., +120 mm – Macchina e imballo con timer</u>
вес нетто (кг)	<u>68</u>
вес брутто (кг)	<u>76</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>700 x 460 x 770(h) mm* + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.250</u>

Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. 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 AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

