

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС EVO 25SB

SKU: 25SB



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Источник питания	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>75 Kg/h</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>25</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(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>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>92</u>
вес брутто (кг)	<u>103</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.490</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. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

