

Описание товара Тестоделитель гидравлический

Яс DIV-R 20 круглый



Описание

Тестоделитель гидравлический **Яс DIV-R 20 круглый** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена технологией сбора муки и регулировкой давления. Отделка и ножи изготовлены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулируемое давление предотвращает выделение газов, содержащихся в тесте
- Система предотвращения выброса мучной пыли
- ☐ Увеличенная производительность
- Усиленный поршень
- Упрощенная чистка
- Бесшумная работа
- Автоматический подъем ножей

Дополнительные характеристики:

- Размер круглой кюветы: 464x125 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Скоба для защиты
- Напряжение:
 - Трехфазный: 230 В
 - Трехфазный: 400 В
- Функция Fullmatic
- Упаковка в виде деревянного ящика

Характеристики

Производительность	15 шт/мин.
Количество порций	20
Вес тестовой заготовки	от 100 до 900 гр
Вместимость бункера	18 кг
Мощность	1.5 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	810 мм
Высота	1789 мм
Вес (без упаковки)	265 кг
Страна производства	Бельгия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.