

# Описание товара Тестоделитель гидравлический

## Porlanmaz Bakery Machinery PMHD 24A



### Описание

Тестоделитель гидравлический **Porlanmaz Bakery Machinery PMHD 24** используется на небольших предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена кнопкой очищения ножей и 4 колесами для легкости перемещения. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и ножи - из нержавеющей стали.

### **Особенности:**

- Автоматическое управление
- Квадратное разделение
- Регулировка времени прессования при помощи программируемого логического контроллера
- Бесшумная и надежная гидравлическая система
- Возможно использование в качестве прессы
- Прессование, резка и открытие крышки автоматические
- Ручное открытие крышки
- Компактность

### **Дополнительные характеристики:**

- Влажность теста: до 70/80 %
- Глубина бункера: 120 мм
- Размеры деления: 100x80 мм
- Высота колес: 110 мм
- Высота с открытой крышкой: 1635 мм

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Корпус из нержавеющей стали

### **Характеристики**

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Управление             | электронное        |
| Производительность     | 35 шт/мин.         |
| Количество порций      | 24                 |
| Вес тестовой заготовки | от 120 до 820 гр   |
| Вместимость бункера    | 20 кг              |
| Мощность               | 0.75 кВт           |
| Ширина                 | 600 мм             |
| Глубина                | 700 мм             |
| Высота                 | от 1120 до 1635 мм |
| Вес (без упаковки)     | 240 кг             |
| Страна производства    | Турция             |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.