

Описание товара Тестомес спиральный Sottoriva

SPRINT V2 160



Описание

Спиральный тестомес **Sottoriva SPRINT V2 160** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста. Модель оснащена защитной крышкой над дежой, задними колесами и передними регулируемыми опорами. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и спираль - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Отдельный таймер для каждой скорости
- Автоматическая смена скоростей
- Автоматическая остановка машины
- Защита двигателя от перегрузки и перенапряжения

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Спираль: 100 / 200 об/мин.
 - Дежа: 13 об/мин.
- Мощность:
 - Вращение спирали: 3,7 / 5,9 кВт
 - Вращение дежи: 0,75 кВт
- Вместимость
 - Мука: от 6,5 до 103 кг
 - Вода: от 3,5 до 57 л
-

Диаметр:

- Спираль: 290 мм
- Дежа: 900 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Загрузка теста	160 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 3.7 до 5.9 кВт
Ширина	930 мм
Глубина	1390 мм
Высота	1415 мм
Вес (без упаковки)	600 кг
Страна производства	Италия

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.