

Описание товара Тестомес спиральный Danler PE-

50



Описание

Спиральный тестомес **Danler PE-50** используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономической продукции, для автоматизации процесса замешивания и вымешивания дрожжевого теста, творожной массы, картофельного пюре и других подобных вязких масс. Дежа и рабочий орган выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 таймера для каждой скорости
- Память таймеров
- Ременная передача: предотвращение поломки при перегрузке
- 2 частоты вращения спирали и дежи
- 2 рабочих органа (подвижная спираль и неподвижный отсекатель): быстрый замес
- Система отключения при поднятии решётки

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Месильный орган: 138 / 276 об/мин.
 - Дежа: 12 / 24 об/мин.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт

Ширина	500 мм
Глубина	860 мм
Высота	1070 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Страна производства	Россия
Тип	спиральный
Загрузка теста	30 кг
Объем дежи	50 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Старая цена	261273
Бренд	Danler

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.