

Описание товара Тестомес спиральный Kumkaya

SP 200



Описание

Спиральный тестомес **Kumkaya SP 200** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стационарной дежой, 2 моторами, защитной крышкой и колесами, облегчающими передвижение. Дежа, нож и спираль выполнены из нержавеющей стали, крышка - из ABS-пластика, опоры - из каучука.

Особенности:

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Ременная передача
- Реверс дежи
- Два таймера, по одному на каждую скорость, для регулировки времени замеса
- Моноблочная конструкция корпуса обеспечивает отсутствие вибрации
- Предохранительный выключатель на крышке
- Кнопка аварийной остановки
- Низкий уровень шума
- Соответствует европейским нормам безопасности

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 125 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: 82 / 162 об./мин.
 - Дежа: 12 об./мин.
- Габариты дежи: 900x900x475 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Защитная решетка из нержавеющей стали

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	340 л
Загрузка теста	200 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 6 до 10 кВт
Ширина	946 мм
Глубина	1506 мм
Высота	1465 мм
Вес (без упаковки)	780 кг
Страна производства	Турция

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.