

Описание товара Тестомес спиральный Danler PE-

80



Описание

Спиральный тестомес **Danler PE-80** 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. Модель оснащена цифровой панелью управления. Дежа и рабочий орган выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 таймера для каждой скорости
- Память таймеров
- Реверс
- 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: 132 / 168 об/мин.
 - Дежа: 12 / 24 об/мин.

Характеристики

Напряжение

380 В

Мощность	3.37 кВт
Ширина	610 мм
Глубина	930 мм
Высота	1250 мм
Вес (без упаковки)	320 кг
Страна производства	Россия
Тип	спиральный
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	от 1.5 до 50 кг
Объем дежи	80 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Старая цена	392948
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.