

Описание товара Тестомес спиральный Sigma

REDLINE 50 HD 380B



Описание

Спиральный тестомес **Sigma REDLINE 50 HD** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса дрожжевого теста, теста для хлеба и выпечки. Модель оснащена электромеханической панелью управления с 2 таймерами, электромагнитной спиралью для дежи, защитным рычагом и регулируемым по высоте ножками. Корпус выполнен из прочного окрашенного металла, дежа, спираль, вал и ножки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 двигателя: для двухскоростной спирали и для дежи с инверсией
- Кнопка импульсов дежи
- Гидравлическая система, осуществляющая открытие и закрытие машины при съеме дежи
- Электромагнитная блокировка дежи во время замеса
- Электрический блок в водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли

Дополнительные характеристики:

- Минимальное количество воды: 17 л
- Габариты в упаковке: 1000x800x1650 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	67 л

Загрузка теста	30 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.75 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	920 мм
Высота	1140 мм
Вес (без упаковки)	182 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.