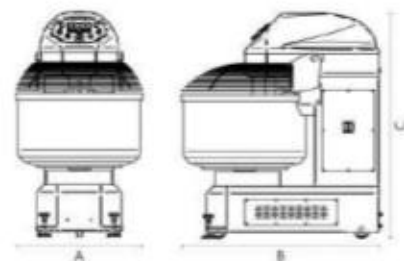


ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

BAKERY: PRO-LINE



BAKERY: PRO-LINE



Спиральные тестомесы предназначены для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства. Все части тестомеса, контактирующие с тестом (дежа, спираль, центральный отсекатель), изготовлены из нержавеющей стали. Вместимость дежи от 30 кг до 280 кг. Двухскоростные тестомесильные машины со спиральным месильным органом и центральным отсекателем предназначены для интенсивных замесов разных видов теста. Двухскоростной тестомес заметно повышает качество конечного продукта, интенсивный замес делает пористость хлеба равномерной и мелкой.

Основные характеристики:

- двойная ременная передача делает тестомес более мощным, а его работу более тихой;
- подходит для теста с влажностью более 45%;
- 2 скорости спирали, 2 двигателя, 2 таймера;
- скорость спирали 200/100 об / мин, скорость дежи 14 об / мин, автоматическая переключение с первой на вторую скорость;
- реверс дежи на первой скорости;
- возможность замеса небольших объемов теста.

Модель	Мах теста, кг	Мах муки, кг	Объем дежи, л	Мощность двигателя для спирали, кВт	Мощность двигателя для дежи, кВт	Вес нетто, кг	Размеры, см		
							Длина	Ширина	Высота
SUN30 PL	30	18	45	0.9/1.8	0.25	140	48	80	92
SUN40 PL	40	25	60	0.9/1.8	0.25	150	54	85	92
SUN50 PL	50	32	67	1.5/2.5	0.37	250	59	100	110
SUN60 PL	60	36	81	1.5/3.0	0.37	270	59	100	110
SUN80 PL	80	50	131	2.6/4.8	0.55	420	73	120	140
SUN100 PL	100	65	160	2.6/4.8	0.55	430	78	125	140
SUN120 PL	120	80	190	2.6/4.8	0.55	440	78	125	140
SUN160 PL	160	100	266	5.0/8.0	0.75	710	87	143	157
SUN200 PL	200	125	306	5.0/8.0	0.75	730	93	146	157
SUN250 PL	250	150	370	6.0/11.0	0.75	850	103	151	161
SUN280 PL	280	175	410	6.0/11.0	0.75	880	103	151	161

