

## СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС 25SB

SKU: 25SB



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Мощность Kw</b>	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
<b>Источник питания</b>	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
<b>Часовая производительность (кг/ч)</b>	<u>75 Kg/h</u>
<b>Тесто за цикл (кг)</b>	<u>25</u>
<b>Dimensioni della vasca (L)</b>	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
<b>Скорость (об/мин)</b>	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
<b>размеры станка (л x ш x ч - мм)</b>	<u>762 x 420 x 864÷1123(h) mm</u>
<b>вес нетто (кг)</b>	<u>96</u>
<b>вес брутто (кг)</b>	<u>107</u>
<b>размеры упаковки (л x ш x ч - мм)</b>	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
<b>Объем упаковки (м3)</b>	<u>0.490</u>

Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.