

Описание товара Тестомес самопрокидывающийся Danler PL-200



Описание

Самопрокидывающийся тестомес **Danler PL-200** 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 гидравлической системой самопрокидывания. Дежа, спираль, отсекаТЕЛЬ и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 3 мотора: дежа, спираль и гидравлический подъемник
- Реверсивное вращение дежи
- Специальная форма спирали и тестоотсекателя: максимальное обогащение теста кислородом и минимальное повышение его температуры

Дополнительные характеристики:

- Высота опрокидывания: 1310 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	11.25 кВт

Ширина	1625 мм
Глубина	1500 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	1150 кг
Страна производства	Россия
Тип	спиральный
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	от 10 до 120 кг
Объем дежи	200 л
Кол-во скоростей	2 скорости
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.