

Описание товара Тестомес спиральный Kumkaya

SP 200K



Описание

Спиральный тестомес **Kumkaya SP 200K** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стационарной дежей с функцией самопрокидывания, 2 моторами, защитной крышкой и колесами, облегчающими передвижение. Дежа, нож и спираль выполнены из нержавеющей стали, крышка - из ABS-пластика, опоры - из каучука.

Особенности:

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Шкив с 16-канальной ременной передачей
- Реверс дежи
- Два таймера, по одному на каждую скорость, для регулировки времени замеса
- Моноблочная конструкция корпуса обеспечивает отсутствие вибрации
- Предохранительный выключатель на крышке
- Кнопка аварийной остановки
- Низкий уровень шума
- Соответствует европейским нормам безопасности

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 125 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: 82 / 162 об./мин.
 - Дежа: 12 об./мин.
- Габариты дежи: 900x900x475 мм

- Высота разгрузки: 1562 мм
- Максимальная высота подъема: 3004 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Защитная решетка из нержавеющей стали

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Загрузка теста	200 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	11 кВт
Ширина	1520 мм
Глубина	1946 мм
Высота	1748 мм
Вес (без упаковки)	1640 кг
Страна производства	Турция

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.