

Описание товара Тестомес спиральный Мемак

ОТТО 100



Описание

Спиральный тестомес **Memak OTTO 100** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойными электронными часами с двойной индикацией скорости. Комплект ножей, спирали и защитная крышка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Трехфазный
- Поршневая крышка дежи
- Система ременной передачи со шкивом и ремнем Poly-V
- Автоматическая подачи воды
- Реверсивное вращение дежи □

Дополнительные характеристики:

- Частота: от 50 до 60 Гц
- Мощность:
 - Двигатель спирали: 3,5 / 5,5 кВт
 - Двигатель дежи: 0,55 кВт
- Максимальное количество муки: 62,5 кг
- Размеры дежи: 700x410 мм
- Впускное отверстие воды: 1/2"

Опции (заказываются отдельно):

- Цифровое измерение температуры теста
- Автоматическая система регулировки количества воды

□ *Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	157 л
Загрузка теста	100 кг
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 3.5 до 5.5 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	1340 мм
Высота	1370 мм
Вес (без упаковки)	550 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.