

Описание товара Тестомес спиральный Miratek

PX-60 (цифр. п/у, 380 В)



Описание

Спиральный тестомес **Miratek PX-60** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки большого ассортимента хлебобулочной продукции из пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста.

Особенности:

- Мощный двигатель гарантирует высокую скорость и производительность
- Возможность смены скорости вращения месильного органа без остановки машины
- Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество вымешивания, облегчает выгрузку массы и проведение санитарно-гигиенических мероприятий
- Система защиты оператора - при поднятии решетки машина останавливается, что делает процесс работы безопасным и снижает риск травмирования персонала
- Удобная в использовании цифровая панель управления
- 2 независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 минут - при поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу
- Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекаателя, способствует быстрому и качественному замесу
- Дежа из пищевой нержавеющей стали AISI 304
- Корпус из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью
- Винтовые ножки регулируются по высоте для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 145 / 289 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 14 / 29 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Напряжение: 220 В

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	60 л
Загрузка теста	от 3 до 30 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	920 мм
Высота	920 мм
Вес (без упаковки)	176 кг
Страна производства	Китай

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.