

Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный PANERO SUN120PL

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_panero_sun120pl



Описание

Спиральный тестомес **PANERO SUN120PL** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста с влажностью более 45%. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Модель оснащена усиленной спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями и 2 таймерами. Все детали, контактирующие в процессе работы с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическое переключение с первой на вторую скорость
- Реверс дежи на первой скорости
- Интенсивный замес для равномерной мелкой пористости хлеба
- Двойная ременная передача для более мощной и тихой работы: возможно круглосуточное использование
- Трансмиссионная передача с направлением по спирали
- Возможность замеса небольших количеств теста

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Спираль: 200 / 100 об/мин.
 - Дежа: 14 об/мин.
- Максимальная вместимость муки: 80 кг
- Мощность:
 - Двигатель для спирали: 2,6 / 4,8 кВт
 - Двигатель для дежи: 0,55 кВт

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	190 л
Загрузка теста	120 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	5.35 кВт
Ширина	780 мм
Глубина	1250 мм
Высота	1400 мм
Вес (без упаковки)	440 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.