

Описание товара Тестомес спиральный Kumkaya

SP 130K



Описание

Спиральный тестомес **Kumkaya SP 130K** 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: 80 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: 118 / 232 об./мин.
 - Дежа: 15,6 об./мин.
- Габариты дежи: 800x800x410 мм

- Высота разгрузки: 1500 мм
- Максимальная высота подъема: 2673 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Защитная решетка из нержавеющей стали

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Тип | спиральный |
| Загрузка теста | 130 кг |
| Кол-во скоростей | 2 скорости |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | Да |
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 9.75 кВт |
| Ширина | 1341 мм |
| Глубина | 1748 мм |
| Высота | 1385 мм |
| Вес (без упаковки) | 1280 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.