

## СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС 38SB

SKU: 38SB



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                   |                                                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Мощность Kw                       | <u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u> |
| Источник питания                  | <u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>                             |
| Часовая производительность (кг/ч) | <u>114 Kg/h</u>                                                   |
| Тесто за цикл (кг)                | <u>38</u>                                                         |
| Dimensioni della vasca (L)        | <u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>                                  |
| Скорость (об/мин)                 | <u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>                 |
| размеры станка (л x ш x ч - мм)   | <u>800 x 474 x 866÷1148(h) mm</u>                                 |
| вес нетто (кг)                    | <u>97</u>                                                         |
| вес брутто (кг)                   | <u>112</u>                                                        |
| размеры упаковки (л x ш x ч - мм) | <u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>                                     |
| Объем упаковки (м3)               | <u>0.490</u>                                                      |

Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.