

Коммерческое предложение

Тестомес для крутого теста Danler PG-36 Z

Описание

- Дежа тестомеса (фаршемеса) и рабочий орган выполнены из нержавеющей стали. Мощный двигатель.

Крышка для дежи.

Машина проста и неприхотлива в обслуживании.

Назначение

- Для автоматизации замеса различных масс высокой вязкости, таких как: крутое тесто, густой фарш, творог, пюре и аналогичных составов. Используется при приготовлении пельменей, вареников, хинкали, чебуреков, лапши, лаваша, пряников и других продуктов. Используется в ресторанах, кафе, пекарнях, пиццериях, кондитерских, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.



Базовая комплектация

- Тестомесильная машина с установленной дежой.

Особенности

- Равномерность и высокая скорость замеса. Тестомес имеет 2 месильных органа: подвижный и неподвижный.
- Реверс рабочего органа.
- Дежа и рабочий орган-нержавеющая сталь. Корпус-углеродистая сталь, покрытая эмалью.
- Крышка для дежи. Препятствует загрязнению продукта и распылу.
- Механизм закрепления дежи для предотвращения ее внепланового опрокидывания.
- Простота обслуживания.

Тип оборудования	для крутого теста
Напряжение сети, В	220/380
Тип опрокидывания	ручной
Мощность, кВт	1,5
Максимальная масса загружаемой муки, кг	12,5

Габариты ШхГхВ, мм	700x460x820
Тип дежи	опрокидываемая
Максимальная масса загружаемого теста, кг	18
Скорость вращения месильного органа, об/мин	18
Вес, кг	108

Цена - 92000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд