

Коммерческое предложение

Тестомес для дрожжевого теста LP Group VIS 160 (266 л.)

• Описание

Тестомесильная машина VIS 160 предназначена для высококачественного замешивания различных сортов теста в кондитерских или хлебопекарных цехах на предприятиях общественного питания, ресторанах, кафе. При их помощи мы можем вырабатывать большой ассортимент хлебобулочной продукции из пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного теста.

• Назначение

Для высококачественного замешивания различных сортов теста в кондитерских или хлебопекарных цехах на предприятиях общественного питания, ресторанах, кафе. При их помощи мы можем вырабатывать большой ассортимент хлебобулочной продукции из пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного теста.



Особенности

- 2 мотора
- 2 скорости у спирали
- Возможность реверса на 1-й скорости
- Выем теста облегчён наличием кнопки bowk jog
- Корпус из лакированной, нержавеющей стали
- Дежа-отсекатель из стали inox
- Панель управления с электро-механическим таймером SITEC 72x144 или мануальная версия (без таймера с переключателем ON/OFF)
- Крышка мобильная: решётка inox или прозрачная ударопрочная крышка из пищевой пластмасс
- Возможность приготовления небольшого количества теста
- Линии предназначены для небольших пекарен (3 цикла в час, 1 смена в день) для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 55%.

Тип оборудования

для дрожжевого теста

Тип опрокидывания	без опрокидывания
Мощность, кВт	10,3
Габариты ШхГхВ, мм	1497х879х1582
Объем дежи, л	266
Тип дежи	стационарная
Максимальная масса загружаемого теста, кг	160
Вес, кг	695

Цена - 595248.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд