

Коммерческое предложение

Машина тестомесильная HWJ-100 (AR) Foodatlas



Лопастной месильный орган.

Машина тестомесильная HWJ-100 предназначена для замеса крутого пельменного теста, теста для лаваша, мант, чебуреков, просфор, сушек, баранок, товрога и т.д. Так же может применяться в кафе, столовых для перемешивания различных соусов и начинок, в кондитерских цехах малой и средней мощности при приготовлении теста для заварного пряника, сахарного печенья и даже для бараночных изделий.

Преимущества горизонтального тестомеса HWJ-100:

- Тестомес работает от сети 380В.
- При этом тестомес имеет "Сильное сердце" - мощный промышленный электродвигатель на 5,5кВт.
- Простая и надежная конструкция тестомеса - его легко обслуживать и чистить.
- Наличие плотной крышки предотвращает "Распыл" муки при замесе.
- Долговечность тестомеса. Корпус изготовлен из толстой стали со специальным покрытием. Привод тестомеса и емкость для замеса не требуют обслуживания в течении всего срока эксплуатации.
- Низкий уровень шума при работе тестомеса.
- Оптимально выбранная форма рабочего месильного органа позволяет бережно замесить любое тесто, сохраняя его вкус и аромат. Движение рабочего органа имитирует движение рук пекаря.
- Высокая производительность - при продолжительности замеса 8-10 минут, на тестомесе можно сделать до

500 кг готового теста за час работы!

Время производственного цикла, мин	14
Напряжение/Частота	380/50
Мощность, кВт	5.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	1250x740x1300
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	1290x780x1340
Вес брутто, кг	510
Вес нетто, кг	420
Объем дежи геометрический, л	228
Объем дежи рабочий (загрузка), л	100
СТОП Аварийная	Есть
Реверс	Есть
Устройства защиты персонала	Есть
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas

Цена - 285685.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд