

Тестомес спиральный HS-40 Foodatlas Eco 220B



Цена: 96719 руб.

TTX 24

+7-800-301-89-24 - Звонок бесплатный
WhatsApp, Viber, Telegram: +7-937-432-24-24

Описание товара

Тестомес спиральный HS-40 Foodatlas Eco 220B предназначен для замеса (производства) вязкого, дрожжевого, крутого теста. Оборудован вспомогательными элементами для получения необходимого объема теста (порция) однородной консистенции. Тестомес специализирован для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мучных и мясных полуфабрикатов. Не используется в жилых

Основные характеристики:

Вес	128
Базовая единица	шт
Производитель	Foodatlas
Высота, мм	850
Длина, мм	770
Ширина, мм	440
Страна	КИТАЙ

помещениях.

Преимущества тестомеса спирального:

"Жесткая рама" оборудования. При использовании основные детали подвергаются значительным динамическим нагрузкам. "Жесткая рама" позволяет продлить срок службы.

Увеличенная толщина стенок дежи из нержавеющей стали добавляет прочность и долговечность изделию.

Панель управления оборудована кнопкой экстренной остановки (поворотного типа с фиксацией положения), размещена в доступном и удобном месте.

Комбинированная система передачи вращения - ременная и цепная. Обеспечивает долговечность службы оборудования. Ременная передача установлена от электродвигателя на шкив коробки передач и служит для компенсации возможных перегрузок.

Внешний корпус выполнен из металлических и пластиковых панелей. Металлические панели имеют окрас и гладкую ровную поверхность.

Дежа с механизмом вращения, не съемного типа.

Жестко закреплена на корпусе тестомеса HS.

Большой выход готовой продукции.

Защитные механизмы: ограничительная решетка - сконструирована для удобства добавления продуктов во время работы; конечные выключатели.

Месильный орган спирального типа. Дополнительно в пространстве дежи установлен Рассекатель, для более полного замеса и насыщению кислородом тесто.

Спиральные миксеры серии HS подразделяются на односкоростные и двухскоростные. 2-х скоростные модели имеет дополнительное обозначение в наименовании "А".

Скорость вращения месильного органа в 10 раз выше, чем скорость движение дежи. Это позволяет произвести качественный замес за короткое время.

Аппарат не подходит для взбивания и смешивания жидких видов теста. 1 месильный орган - спираль.

Все детали, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Оборудование, в

обязательном порядке, проходит процедуру по получению разрешительных документов, на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствуют требованиям ТР ТС 010, 020, 004.

Сомневаетесь или не уверены в правильном выборе?
Вы всегда можете обратиться к нам, в компанию Foodatlas®.
Мы можем ответить на все ваши вопросы, в частности:

возможность оплатить заказ несколькими способами;
выбор транспортной компании и быструю доставку;
подробную консультацию наших специалистов;
при необходимости - проводим пуско-наладочные работы. Их проведет специалист нашей компании, а так же обучит Ваш персонал;
гарантию на все оборудование, гарантийное и постгарантийное обслуживание;
выгодные акции и предложения компании.

Производитель - Foodatlas® Время производственного цикла, мин: 15 Мощность, кВт: 1.5 Габариты товара, ДхШхВ, мм: 770x440x850 Габариты упаковки ДхШхВ, мм: 850x520x970 Вес брутто, кг: 128 Вес нетто, кг: 101 Материал рабочего органа: нержавеющая сталь Объем дежи геометрический, л: 40 Объем дежи рабочий (загрузка), л: 15 Материал емкости/дежи: Нержавеющая сталь Механизм крепления чаши: несъемная дежа Скорость вращения дежи, об/мин: 25 Производитель: Foodatlas