

Описание товара Машина тестомесильная Hualian

HS30 380B



Описание

Тестомесильная машина **Hualian HS30** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания теста различной консистенции при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена поворотной дежой, месильным органом в форме спирали и фронтальной электромеханической панелью управления. Все соприкасающиеся с продуктом компоненты выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Режимы работы:
 - 1-я скорость для смешивания ингредиентов
 - 2-я скорость для замешивания теста
- Электронный таймер для установки длительности замеса с поворотным переключателем
- Индикация оставшегося до завершения времени на аналоговом циферблате
- Кнопка аварийной остановки поворотного типа
- Светодиодный индикатор питания
- Шестеренная передача
- Защитная решетка с возможностью добавления ингредиентов в процессе работы
- Устойчивые опоры
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Диапазон частоты вращения:
 - Месильный орган: 112 / 198 об/мин.

◦ Дежа: 12 / 20 об/мин.

- Диапазон регулировки заданной длительности: от 0 до 30 мин.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	435 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Страна производства	Китай
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	12.5 кг
Объем дежи	35 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Бренд	Hualian

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.