

Описание товара Тестомес спиральный Danler

PRC-10



Описание

Спиральный тестомес **Danler PRC-10** используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономической продукции, для автоматизации процесса замешивания и вымешивания дрожжевого теста, творожной массы, картофельного пюре и других подобных вязких масс. Модель оснащена системой безопасности оператора. Корпус выполнен из стали, дежа - из пищевой нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Плавная регулировка скорости
- Надежный механизм подъемной траверсы
- Таймер
- При поднятии решетки машина останавливается
- Легкость обслуживания и эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Максимальная скорость вращения:
 - Месильный орган: 260 об/мин.
 - Дежа: 28 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Цифровая панель управления с функцией измерения температуры теста

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	380 мм
Глубина	520 мм
Высота	550 мм
Вес (без упаковки)	56 кг
Страна производства	Россия
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Объем дежи	10 л
Кол-во скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Бренд	Danler

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.