

Spirálový hnětač těsta BakerSystem HLM-40 lt.



Popis produktu

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem.

Provedení: masivní provedení stroje v laku zesílený nerezový hnětací hák mísa opatřena bezpečnostním zákrytem NEpojízdné provedení!
Modely jsou určeny pro profesionální použití v pekárnách, kuchyních a obdobných provozech na výrobu běžných druhů těst.

Informace

Katalogové číslo	7110481
Značka	BakerSystem

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	1,5 kW
Šířka:	480 mm
Hloubka:	740 mm
Výška:	850 mm
Výška při odklopené hlavě:	1150 mm
Časovač:	ano
Hmotnost:	150 kg
Náplň celková max.:	20 kg
Náplň mouky max.:	12 kg
Objem díže:	40 litrů
Odnímatelná zavážecí mísa:	ne
Otáčení mísy:	2 směry
Otáčky 1 rychlost:	118 ot/min
Otáčky 2 rychlosti:	257 ot/min
Pevná hlava a díž:	ano
Pojezdová kolečka:	ne
Příkon motoru (l. hák):	1,12 kW

Parametry

Příkon motoru (II. mísa):

0,38 kW

Regulace:

2 rychlosti

Typové označení:

HL 40 (17010TK)