PEKASS®

Špičková technika do pekáren

SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ SE SPODNÍM VYPRAZDŇOVÁNÍM

GOLD LINE

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

Hnětač se systémem spodního vyprazdňování, který je určen pro průmyslové pekárny s nepřetržitým provozem. Těsto se vyprazdňuje na dopravník a je dále dopravováno do místa určení - dávkovací koš nebo dělička

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- díže, spirála a hřídel z nerez oceli
- 1 motor pro pohon hnětacího stroje (2 rychlosti)
- 1 motor pro pohon díže s reverzním otáčením
- PLC dotykový panel na externím boku
- rotace díží pomocí systému ozubeného kola
- rychlost díže regulovatelná měničem
- nerez nastavitelné nohy
- hlava hnětače řízena hydraulickým systémem
- odpovídá nařízením a směrnicím EU

ZA PŘÍPLATEK:

- speciální hnětací nářadí
- nerez provedení
- čidlo teploty
- stěrka díže
- variabilní rychlost nářadí
- regulace rychlosti spirály pomocí měniče
- dopravník horizontální 1000 mm
- dopravník do výšky 1900 mm
- dopravník do výšky 2700 mm
- individuální napojení

model	příkon (kW)	napětí (V)	objem díže (l)	váha (kg)	rozměry (mm)
GL 160 SF	9/11	400/3/50	230	1300	990x1710x1900
GL 200 SF	9/11	400/3/50	290	1330	1050x1770x1900
GL 250 SF	14/18	400/3/50	350	1350	1200x1900x1900
GL 300 SF	14/18	400/3/50	400	1370	1200x1900x1900