

SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ GREEN LINE

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- energická úspora 25% pro každý pracovní cyklus
- pouze jeden dvourychlostní motor
- reverzní otáčení díže
- nerezové provedení díže, spirály a hřídele
- bezpečnostní blokování pro ruční použití
- řídicí panel s digitálními časovači
- stroj je opatřen kolečky pro snadnou manipulaci
- odpovídá nařízením a směrnicím EU

ZA PŘÍPLATEK:

- uzávěr výpustí díže
- PLC ovládací panel
- nerez provedení
- teplotní čidlo
- stěrka
- dávkování vody

model	příkon (kW)	napětí (V)	objem díže (l)	váha (kg)	rozměry (mm)	max. mouka (kg)	min. voda (l)
GREENLINE 50 3 fáze	1,9/2,6	400/3/50	67	182	530x920x1140	30	17
GREENLINE 50 1 fáze	1,9/2,6	220/1/50	67	182	530x920x1140	30	17
GREENLINE 60 3 fáze	1,9/2,6	400/3/50	81	192	590x950x1140	35	21
GREENLINE 60 1 fáze	1,9/2,6	220/1/40	81	192	590x950x1140	35	21
GREENLINE 80	2/3,7	400/3/50	130	330	700x1120x1310	50	30
GREENLINE 120	2,6/4,8	400/3/50	170	490	790x1120x1450	75	45