

Spirálový hnětač s pevnou díží

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- 2 motory: 1x díže, 1x spirála (dvourychlostní)
- reverzní otáčení
- nerezové provedení díže a spirály
- bezpečnostní blokování pro ruční použití
- elektromechanický ovládací panel s 2 časovači
- stroj je opatřen kolečky pro snadnou manipulaci

ZA PŘÍPLATEK:

- PLC ovládací panel
- regulace rychlosti díže a spirály
- nerezové provedení celého hnětače
- teplotní čidlo
- stěrka díže
- výpušť díže

model	příkon (kW)	napětí (V)	objem díže (l)	váha (kg)	rozměry (mm)	max. mouka (kg)	min. voda (l)
REDLINE 50 HD*	2,75	400/3/50	67	182	530x920x1140	30	17
REDLINE 50 HD*	2,75	220/1/50	67	182	530x920x1140	30	17
REDLINE 60 HD*	2,75	400/3/50	81	192	590x950x1140	35	21
REDLINE 60 HD*	2,75	220/1/50	81	192	590x950x1140	35	21
REDLINE 80	4,20	400/3/50	130	330	700x1120x1250	50	30
REDLINE 120	5,55	400/3/50	170	490	780x1370x1450	75	45
REDLINE 160 HD*	9,95	400/3/50	230	690	910x1500x1600	100	60
REDLINE 200 HD*	9,95	400/3/50	290	750	910x1570x1600	125	75
REDLINE 280 HD*	11,75	400/3/50	420	830	1050x1670x1600	175	105

* stroj s dvojitou převodovkou

