

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
Спиральная тестомесильная машина с
дежеопрокидывателем ASR

Описание оборудования

- Конструкция, основание и опора тестомеса: окрашенная сталь.
- Механические электрические устройства обеспечивают безопасность при подъеме дежи для разгрузки.
- Дежа, рабочий орган из нержавеющей стали
- Предназначены для замеса любого дрожжевого теста с содержанием воды не менее 40%.
- Рабочий орган и дежа приводятся в движение ременной передачей;
- Устройство подъема и опрокидывания дежи с вертикальной колонной сзади.
- Мультифункциональная контрольная панель спереди тестомеса для выбора скорости смешивания и функций разгрузки: мембранная клавиатура с защитой от давления и поверхностью с защитой от истирания.
- Кнопка поднимания и опускания тестомеса; кнопка экстренной остановки
- Дежа может быть опрокинута вправо на стол и влево в бункер делителя
- Уровень электрической защиты (водные брызги, пыль, частички муки) Устойчивые ножки для стабилизации машины.
- Все необходимые ингредиенты помещаются в дежу.
- После опускания защиты можно включить тестомес, используя кнопки на центральной панели управления.
- По окончании работы тестомеса, вы получите нежное, хорошо аэрированное тесто, легко отстающее от стенок дежи.
- Вы можете выгрузить тесто на стол, задав команду опрокидывания дежи.



Технические характеристики

Модель	Масса теста (мин/макс.), кг	Количество воды (мин/макс.), л.	Количество муки (мин/макс.), кг	Объем дежи, л	Мощность двигателя 1 скорость/ 2 скорость, кВт	Вес, кг	Габаритные размеры, мм max.
ASR/200	10/200	4/75	6/125	285	4.6/7.4	1580	1150x1710x3000
ASR/250	15/250	6/100	9/150	380	7.1/12.1	1670	1150x1820x3000
ASR/300	20/300	8/115	12/185	470	7.1/12.1	1720	1150x1920x3000

