

Описание товара Тестоделитель гидравлический

Porlanmaz Bakery Machinery PMHD 20A



Описание

Тестоделитель гидравлический **Porlanmaz Bakery Machinery PMHD 20** используется на небольших предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена кнопкой очищения ножей и 4 колесами для легкости перемещения. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и ножи - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическое управление
- Квадратное разделение
- Регулировка времени прессования при помощи программируемого логического контроллера
- Бесшумная и надежная гидравлическая система
- Возможно использование в качестве прессы
- Прессование, резка и открытие крышки автоматические
- Ручное открытие крышки
- Компактность

Дополнительные характеристики:

- Влажность теста: до 70/80 %
- Глубина бункера: 120 мм
- Размеры деления: 100x100 мм
- Высота колес: 110 мм
- Высота с открытой крышкой: 1635 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали

Характеристики

Управление	электронное
Производительность	30 шт/мин.
Количество порций	20
Вес тестовой заготовки	от 150 до 1000 гр
Вместимость бункера	20 кг
Мощность	0.75 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	700 мм
Высота	от 1120 до 1635 мм
Вес (без упаковки)	240 кг
Страна производства	Турция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.