

Коммерческое предложение

Тестомес для дрожжевого теста LP Group LUX 80 (154 литров)



Основные характеристики

Объем дежи	154 л
Загрузка теста	от 8 до 80 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	9.5 кВт
Ширина	1770 мм
Глубина	1235 мм
Высота	от 1450 до 1840 мм
Вес (без упаковки)	800 кг
Страна производства	Италия
Артикул	LUX 80

Спиральный тестомес **LP Group LUX-80** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста с влажностью более 55% для выпечки большого ассортимента хлебобулочной продукции из пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста.

LP Group VIS 80 представляет собой тестомес спирального типа. Оборудование предназначено для замешивания теста различной консистенции. Устройство рассчитано на применение в условиях высоких нагрузок, подходит для оснащения пунктов общественного питания, торговых точек. Тестомес работает на базе двух двигателей, присутствует система реверса дежи. В модели предусмотрено две скорости вращения, настройка времени. Система вращения спирали, ее конструкция, а также со специальная форма тестоотсекателя обеспечивают насыщение теста кислородом.

Комплект поставки:

спиральный тестомес LP Group VIS 80.

Особенности:

- присутствует возможность реверса на первой скорости;
- несъемная дежа объемом 117 литров;
- модель рассчитана на загрузку 80 кг теста;
- кнопка Bowl Jog обеспечивает быструю выемку теста;
- корпус аппарат выполнен из нержавеющей стали с лакировкой;
- рабочая дежа, спираль и отсекагель изготовлены из стали Inox;
- на панели управления установлен электромеханический таймер.
- Электрический блок и электромеханическая панель управления расположены сбоку агрегата для удобства доступа
- 3 мотора: на спираль, на дежу и на гидравлический механизм
- 2 скорости у смесительного органа и 1 скорость дежи с возможностью реверса на первой скорости
- Гидравлический механизм для поднятия и опускания головы тестомеса
- Автоматическое приближение и стыковка подкатного механизма с корпусом тестомеса с помощью специального датчика узнавания
- Вращение дежи управляется также фрикционными роликами, скользящими по фрезерованному краю чаши, увеличивая и улучшая таким образом ее захват
- Корпус из нержавеющей стали
- Лакированное покрытие и плавность форм для простого и качественного ухода за изделием

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка муки: 50 кг

Тип оборудования	для дрожжевого теста
Тип опрокидывания	без опрокидывания
Мощность, кВт	8
Габариты ШxГxВ, мм	1235x1770x1450
Тип дежи	откатная
Максимальная масса загружаемого теста, кг	80
Вес, кг	800

Цена - 1097945.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд