

## Коммерческое предложение

# Тестомес для дрожжевого теста LP Group LUX 280 (413 л.)



### Основные характеристики

Объем дежи	413 л
Загрузка теста	от 15 до 280 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	16.5 кВт
Ширина	1990 мм
Глубина	1415 мм
Высота	от 1540 до 2045 мм
Вес (без упаковки)	1280 кг
Страна производства	Италия
Артикул	LUX 280

Спиральный тестомес **LP Group LUX-280** 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.

Имеет 3 мотора (на спираль, на дежу, на гидравлический механизм), имеются 2 скорости у смесительного органа и одна у дежи с возможностью реверса на первой скорости.

Вращение дежи управляется также фрикционными роликами, скользящими по фрезерованному краю чаши, увеличивая и улучшая таким образом ее захват.

Подкатной механизм очень легко управляем даже при максимальной загрузке.

Поднятие и опускание головы тестомеса осуществляются гидравлическим механизмом.

Приближение и стыковка подкатного механизма с корпусом тестомеса осуществляется автоматически, т.к весь процесс управляется специальным датчиком узнавания.

Электрический блок и панель управления расположены сбоку агрегата для удобства доступа. Панель управления может быть снабжена, на Ваш выбор, двумя электро-механическими таймерами или электронными кнопками с системой bypass selector. Лакированное покрытие и плавность форм корпуса специально предусмотрены для возможности простого и качественного ухода за изделием.

#### Особенности:

- 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: 175 кг

Тип оборудования	для дрожжевого теста
Тип опрокидывания	без опрокидывания
Мощность, кВт	15
Габариты ШхГхВ, мм	1415x1990x1540
Тип дежи	откатная
Максимальная масса загружаемого теста, кг	413
Вес, кг	1280

**Цена - 1427328.00 руб.**

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд