- typ AT

Spirálový hnětač - IM 38 - typ AT



Naše cena bez DPH : 54.700 Kč
Naše cena s DPH : 66.187 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Typ: AT

Spirálové hnětače řady IM jsou robustní stroje, vhodné pro pizzerie, restaurace, cukrárny a pekárny. Jsou vyráběny o velikostech pro 5-60 kg těsta na jednu dávku. Mísa, kryt a hnětací hák jsou vyrobeny ze silného nerezového materiálu. Mechanické komponenty jsou robustní a odolné pro nepřetržité zatížení.

Spirálové hnětače řady IM jsou spolehlivé a výkonné.

Technické parametry:

- objem díže: 40 l
- těsto: 38 kg
- mouka: 25 kg
- příkon/napětí: 1,5kW/230V, 50Hz - typ M, AM
- příkon/napětí: 1,5kW/400V, 50Hz - typ T, AT
- příkon/napětí: 1,5/2,2kW/400V, 50Hz - typ D, AD
- rozměry: 818x480x770 mm (AxCxB) - typ M, T, D
- rozměry: 838x480x770 mm (AxCxB) - typ AM, AT, AD
- rozměr díže: ?452x260 mm

- hmotnost: 105 kg - typ M, T, D
- hmotnost: 130 kg - typ AM, AT, AD

Konstrukční vlastnosti:

- Pro systém řetězového pohonu byl použit motor s převodovkou
- Výškově nastavitelné nožičky
- Modely pro 12 až 60 kg těsta jsou vybaveny časovačem
- Modely pro 12 až 44 kg těsta jsou vybaveny pojezdovými koly s brzdou

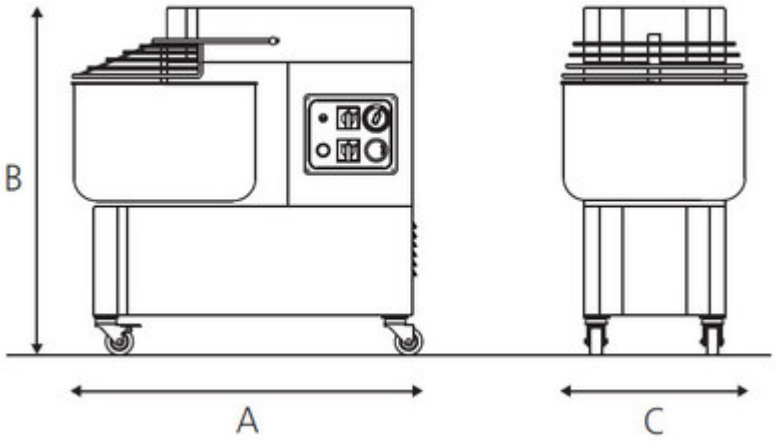
Typ - M, T, D

Popis variant:

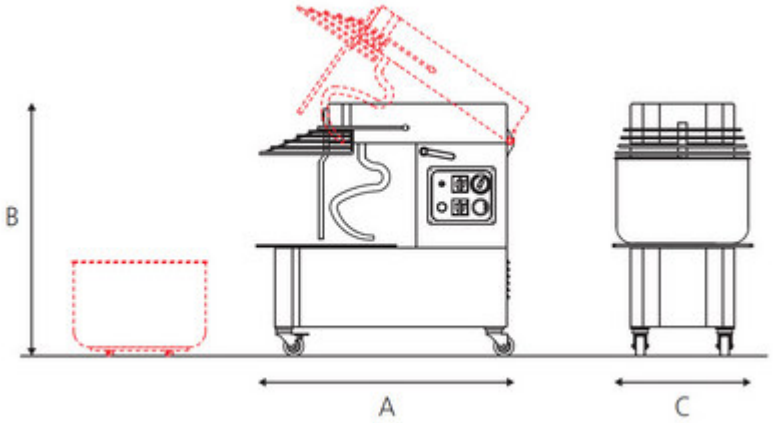
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Typ - AM, AT, AD



Další fotografie:





GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz