

Hnětače těsta Spirálový hnětač 22L, 2 rychlosti

POL. #: _____
MODEL #: _____
PROJEKT # _____
SIS # _____
AIA # _____



602277 (ESK22L)

Spirálový hnětač těsta s 22l nerezovou motorizovanou mísou (mísu nelze vyjmout), 2 rychlosti spirálového hnětače (84/168 ot/min; mísa 10/20 ot/min), na kolečkách

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Spirálový hnětač těsta na kolečkách pro pizzerie, pekárny a pečivo. Ingredience jsou hněteny nerezovým spirálovým mixovacím ramenem synchronizovaným s otáčením mísy (motorizovaná nevyjímatelná mísa). Tělo je z lakované oceli, mísa o objemu 22 litrů, spirálové mixovací rameno a trn na lámání těsta jsou z nerezové oceli. Bezpečnostní kryt umožňuje přidávat přísady bez zastavení stroje. Vybaveno nízkonapěťovým ovládacím panelem s vypínačem, volbou rychlosti a časovačem (až 30 min) nebo nepřetržitým režimem. Bezpečnostní zařízení pro zastavení stroje při otevření ochranného krytu. Otáčky spirálového ramena: 84 a 168 ot./min.; rychlost mísy: 10 a 20 ot./min. Maximální kapacita těsta: 17 kg na cyklus (max. 10,6 kg mouky/cyklus), s 60% hydratací.

Hlavní funkce a vlastnosti

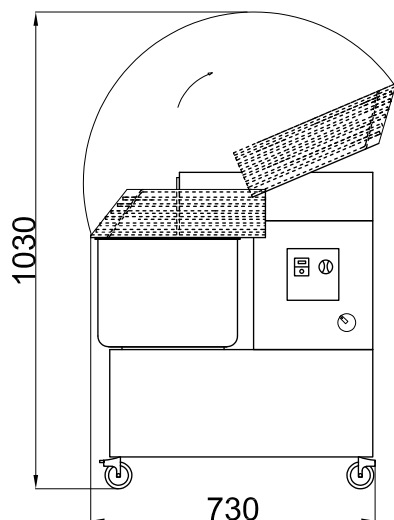
- Spirálový hnětač těsta s motorizovanou mísou (nevyjímatelnou) a pevnou hlavou.
- Ideální pro hnětení těsta na pizzu, chleba nebo podobného těsta.
- Čtvercový nerezový AISI304 trn/tyč na lámání těsta pro rovnoměrný výsledek hnětení a aby těsto zůstávalo dole v míse a nestoupalo po spirále nahoru.
- Průhledný ochranný kryt pro snížení uvolňování prachu z mouky do okolí během hnětení (EU EN453:2014) a pro zamezení možné kontaminace těsta.
- Bezpečnostní zařízení zastaví hnětač při otevření krytu.
- Vybaveno 4 kolečky s brzdami, které umožňují snadné přemístění hnětače při skladování nebo čištění.
- Zařízení se vejde pod standardní kuchyňské pracovní desky (viz instalační výkres).
- Minimální kapacita hnětení: 9 kg těsta (max. 5,5 kg mouky) při 60% hydrataci.
- Maximální kapacita: 17 kg na cyklus (max. 10,6 kg mouky), s 60% hydratací.
- Dvě rychlosti hnětení pro rychlejší cykly (rychlost spirálového ramena: 84 a 168 ot/min; rychlost mísy: 10 a 20 ot/min).

Konstrukce

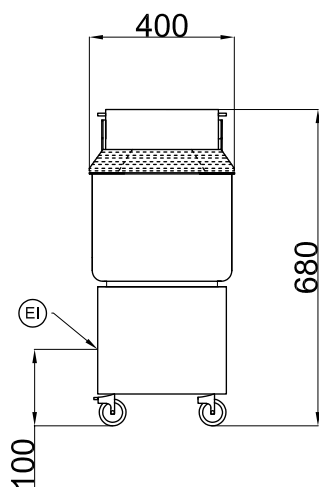
- Konstrukce z lakované oceli.
- Nerezová mísa AISI304, spirálový hák a tyč na lámání těsta.
- Ovládací panel s vypínačem, volbou rychlosti a časovačem.
- Analogový časovač až 30 minut nebo nepřetržitý režim.
- Ovládací panel s krytím IP54.
- Krytí IP223 pro celý hnětač.

SCHVÁLENO: _____

Boční

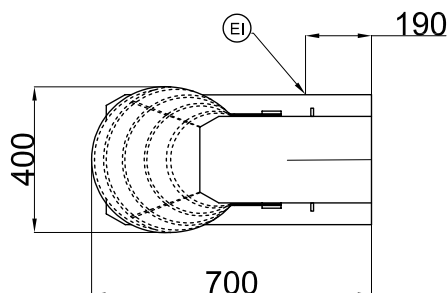


Zepředu



EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí: 380-415V/3 ph/50 Hz
 Celkový příkon: 1.1 kW

Kapacita:

Max. hnětení (60% hydratace): 17 kg/Cycle

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka: 400 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 700 mm
 Vnější rozměry, Výška: 680 mm
 Převážná váha: 78 kg
 Kapacita nádoby: 22 lt