

## Hnětače těsta Spirálový hnětač 42L, 2 rychlosti

POL. #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

PROJEKT # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



602279 (ESK42L)

Spirálový hnětač těsta s 42l 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 42 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: 33 kg na cyklus (max. 20,6 kg mouky/cyklus), s 60% hydratací.

### Hlavní funkce a vlastnosti

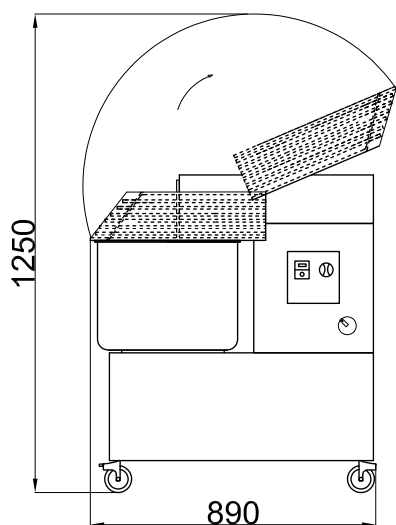
- Spirálový hnětač těsta s motorizovanou mísou (nevyjímatelnou) a pevnou hlavou.
- Ideální pro hnětení těsta na pizzu, chleba nebo podobného těsta.
- Dvě rychlosti hnětení pro rychlejší cykly (rychlost nástroje: 84 a 168 ot./min; rychlost mísy: 10 a 20 ot./min.).
- Čtvercový nerezový AISI304 trn/tyč na lámání těsta pro rovnoměrný výsledek hnětení a aby těsto zůstávalo dole v míse a nestoupalo po spirále nahoru.
- Minimální kapacita hnětení: 19 kg těsta/cyklus (max. 11,8 kg mouky/cyklus) při 60% hydrataci.
- 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).
- Maximální kapacita hnětení: 33 kg těsta/cyklus (max. mouka 20,6 kg/cyklus), při 60% hydrataci.

### Konstrukce

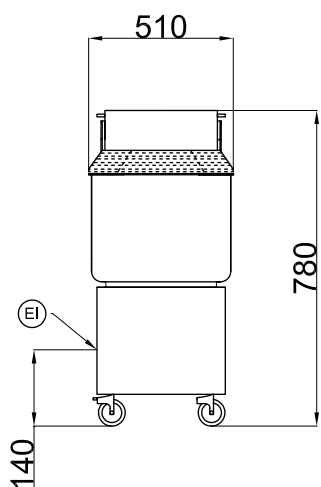
- Konstrukce z lakované oceli.
- Nerezová mísa AISI304, spirálový hák a tyč na lámání těsta.
- Ovládací panel s vypínačem, volbou rychlosti a časovačem.
- Analogový časovač až 30 minut nebo nepřetržitý režim.
- Ovládací panel s krytím IP54.
- Krytí IP223 pro celý hnětač.

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

Boční

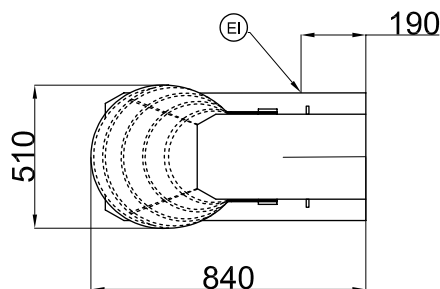


Zepředu



EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

Napětí: 380-415V/3 ph/50 Hz  
 Celkový příkon: 2.2 kW

### Kapacita:

Max. hnětení (60% hydratace): 33 kg/Cycle

### Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka: 510 mm  
 Vnější rozměry, Hloubka: 840 mm  
 Vnější rozměry, Výška: 780 mm  
 Převážná váha: 110 kg  
 Kapacita nádoby: 42 lt