

## Hnětače těsta Spirálový hnětač 62L, 2 rychlosti

POL. #: \_\_\_\_\_  
MODEL #: \_\_\_\_\_  
PROJEKT # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_



602281 (ESK62L)

Spirálový hnětač těsta s 62l nerezovou motorizovanou mísou (mísu nelze vyjmout), 2 rychlosti spirálového hnětače (80/160 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 62 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: 80 a 160 ot./min.; rychlost mísy: 10 a 20 ot./min. Maximální kapacita těsta: 50 kg na cyklus (max. 31 kg mouky/cyklus), s 60% hydratací.

### Hlavní funkce a vlastnosti

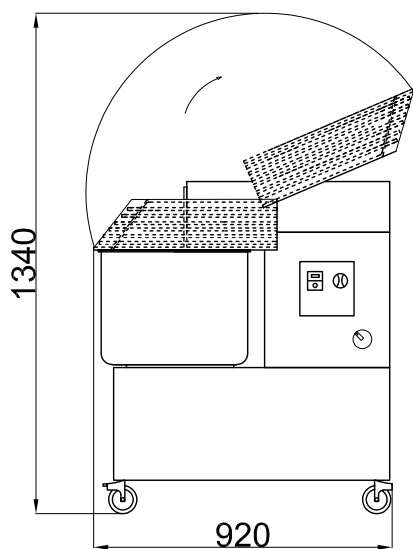
- Spirálový hnětač těsta s motorizovanou mísou (nevyjímatelnou) a pevnou hlavou.
- Ideální pro hnětení těsta na pizzu, chleba nebo podobného těsta.
- Dvě rychlosti hnětení pro rychlejší cykly (rychlost nástroje: 80 a 160 ot./min; rychlost mísy: 10 a 20 ot./min.).
- Čtvercový nerezový AISI304 trn/tyč na lámání těsta pro rovnoměrný výsledek hnětení a aby těsto zůstávalo dole v míse a nestoupalo po spirále nahoru.
- Maximální kapacita: 50 kg na cyklus (max. 31 kg mouky/cyklus), s 60% hydratací.
- Minimální kapacita hnětení: 27 kg těsta na cyklus (max. mouky 16,8 kg/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).

### Konstrukce

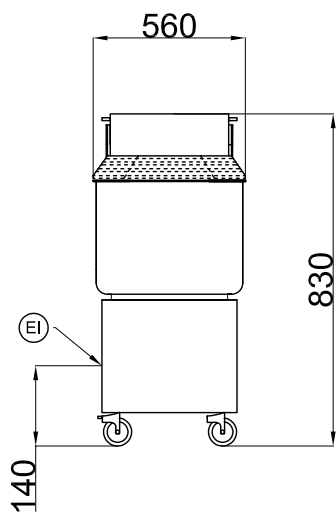
- Konstrukce z lakované oceli.
- Nerezová mísa AISI304, spirálový hák a tyč na lámání těsta.
- Ovládací panel s vypínačem, volbou rychlosti a časovačem.
- Analogový časovač až 30 minut nebo nepřetržitý režim.
- Ovládací panel s krytím IP54.
- Krytí IP223 pro celý hnětač.

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

Boční

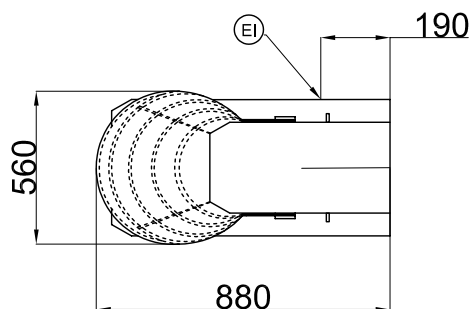


Zepředu



EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

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

### Kapacita:

Max. hnětení (60% hydratace): 50 kg/Cycle

### Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka: 560 mm  
 Vnější rozměry, Hloubka: 880 mm  
 Vnější rozměry, Výška: 830 mm  
 Převážná váha: 117 kg  
 Kapacita nádoby: 62 lt