

Technický list – spirálový hnětač těsta HLM-70 lt.



TECHNICKÉ PARAMETRY

Regulace teploty [°C]:	2 rychlosti
Rozměry (š x h x v) [mm]:	540x870x1050
Otáčení mísy:	obousměrné
Objem díže [l]:	70
Příkon háku [kW]:	1,9
Příkon mísy [kW]:	0,375
Napětí [V]:	400
Výška při odklopené hlavě [mm]:	1460
Hmotnost [kg]:	205
Náplň mouky max. [kg]:	25
Náplň celková max. [kg]:	40

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem. Provedení: masivní provedení stroje, v laku, zesílený nerezový hnětací hák, mísa opatřena bezpečnostním zákrytem. Model je určen pro profesionální použití pekárnách, v kuchyních a obdobných provozech na výrobu těst.