

Spirálový hnětač těsta s pevnou díží

typ VIS line, LP Group, Itálie



Dvourychlostní spirálový hnětač těsta s pevnou díží od renomovaného výrobce hnětačů je určen do všech druhů provozů. Rychle a šetrně zamísí těsta s obsahem vody min. 55%. Široký rozsah velikostí díží.

Základní charakteristika:

- robustní konstrukce
- 2 samostatné motory (spirála a díže)
- snadné vyjmutí těsta díky tlačítku pro samostatný chod díže
- pracovní nástroje - spirála a pevný kopist v nerezovém provedení
- možnost přepnutí otáčení díže na zpětný chod při první rychlosti hnětení
- lehce přemístitelný na kolečkách, s nožkami pro zajištění na místě

Volitelné:

- ovládací panel s dvěma časovači nebo programovatelný
- víko díže – nerezová mřížka nebo plast
- vyměnitelný pracovní nástroj za spirálu: „8“, šlehací metla, plochý míchač



Technická data

Model VIS	60	80	120	160	200	250
Hmotnost těsta max. (kg)	60	80	120	160	200	250
Hmotnost mouky (kg)	36	50	75	100	125	150
Objem díže (l)	117	131	188	266	306	378
Výška po hranu díže (mm)	851	881	930	946	946	946
Příkon spirály v 1 a 2 rychlosti	2 / 3,7	2 / 4,8	2 / 5,2	5,9 / 10,3	5,9 / 10,3	6 / 12
Příkon díže (kW)	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1,1
Šíře stroje (mm)	698	698	779	879	940	1035
Hloubka stroje (mm)	1126	1126	1251	1497	1552	1650
Výška stroje (mm)	1385	1385	1502	1582	1582	1612
Otáčky háku (min)	112/225	112/225	105/211	92/185	92/185	92/185
Otáčky díže (min)	13,5	13,5	12	12,5	12,5	12,5
Hmotnost stroje (kg)	340	350	505	695	705	755
Připojení	400 V, charakteristika jističe „C“					

0823

#chcipekarnu

omega