

Spirálový hnětač těsta s pojízdnou díží

typ LUX LINE, LP Group, Itálie



Dvourychlostní spirálový hnětač těsta s pojízdnou díží od renomovaného výrobce je určen do všech druhů provozů. Rychle a šetrně zamísí těsta s obsahem vody min. 55%. Tři samostatné motory - pro spirálu, pro díži a pro zvedání hlavy. Možný zpětný chod díže při první rychlosti hnětení.

Základní charakteristika stroje:

- robustní konstrukce, pracovní nástroje a díže v silném nerezovém provedení
- základní pracovní nástroje: spirála a pevný kopist
- jednoduchý elektronický nebo elektromechanický ovládací panel s nastavením času mísení
- hydraulický systém zvedání hlavy
- pevné držení díže u stroje přitahovacím hákem
- snadné čištění

Volitelné příslušenství

- senzor měření teploty těsta
- vyměnitelný pracovní nástroj – plochý mísič nebo „8“ – rychloupínání
- další díže



Technická data

Model LUX Line	80	120	160	200	280
Hmotnost těsta max. kg	80	120	160	200	280
Hmotnost mouky kg	50	75	100	125	175
Objem díže L	154	186	266	306	421
Průměr díže mm	680	755	850	910	1065
Příkon motoru spirály v 1 a 2 rychlosti kW	4 / 8	4 / 8	6 / 12	6 / 12	9 / 15
Příkon motoru díže / zdvihu hlavy, kW	0,75/0,75	0,75/0,75	0,75/0,75	0,75/0,75	0,75/0,75
Šíře stroje mm	1235	1235	1325	1340	1415
Hloubka stroje při zdvihu mm	1960	1960	2065	2065	2240
Výška stroje mm	1450	1450	1540	1540	1540
Výška stroje při zdvihu mm	1840	1840	2045	2045	2045
Váha stroje kg	800	820	1150	1200	1280
Otáčky/min spirály v 1 resp 2 rychlosti	88/177	88/177	93/187	93/187	93/187
Připojení	400 V, charakteristika jističe „C“				

0823

#chcipekarnu

omega