

Spirálový hnětač s pevnou díží

typ ECO STAR 30

LP Group, Itálie



Kompaktní a všestranný

S výškou pouhých 85 cm a schopností míchat i malé dávky (již od 1 kg mouky) je ideální volbou pro malé pekárny a pizzerie, kde je prostor omezený.

Robustní konstrukce a tichý provoz

Ocelový rám zajišťuje pevnou a odolnou konstrukci. Systém pohonu klínovým řemenem zajišťuje tichý provoz. Ideální pro těsta se střední až vysokou hydratací (nad 60 %) s použitím evropských mouk.



Základní charakteristika:

- robustní konstrukce
- spirála a pevná kopist
- tichý chod
- jednoduchý ovládací panel
- dvě rychlosti s časovačem
- vhodný pro těsta s obsahem vody vyšším než 60%
- jeden motor pro spirálu i díži, připojení 400 V

Technická data:

Model	ECO STAR 30
Hmotnost těsta min/max. (kg)	2 / 30
Hmotnost mouky (kg)	18
Objem díže (L)	40
Výška po hranu díže (mm)	500
Příkon kW při 1. / 2. rychlosti	0,8 / 1,6
Příkon motoru díže (kW)	---
Šíře stroje (mm)	480
Hloubka stroje (mm)	816
Výška stroje (mm)	845
Váha stroje (kg)	123

0625

#chcipekarnu

omega