

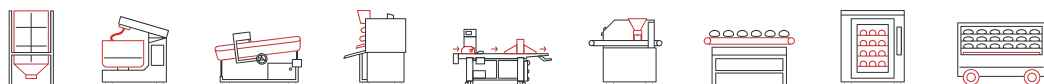
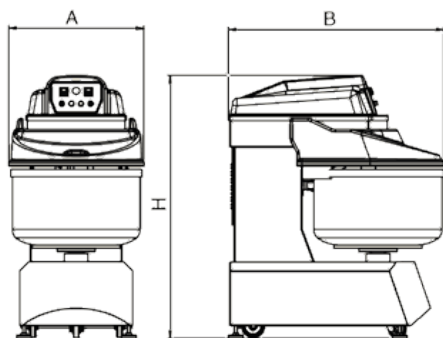


Hnětač těsta IS 30-300 (D)

Nové hnětače s pevnou díží společnosti ARTOS vyráběné ve spolupráci se zahraničním partnerem. Jedná se o dvourychlostní hnětače těsta nejmodernější konstrukce s automatickým přepínáním rychlosti hnětení a možností reverzačního pohybu otáčení díže. Všechny části hnětače, které přicházejí do styku s těstem, jsou v nerezovém provedení. Hnětení probíhá za pomoci nerezové spirály a středového asistenta. Tato kombinace umožňuje vymíchání i velmi malých množství těst. Stroje nabízíme ve variantě s mřížkou nebo pevným ochranným krytem, manuálním nebo digitálním ovládáním a možností měření teploty u digitálního ovládání.

MODEL	ROZMĚR (AxBxH) (cm)	KAPACITA DÍŽE (kg)	ZPĚTNÝ CHOD DÍŽE	PŘÍKON (kW)	HMOTNOST (kg)
IS 30	57x89x119	2-30	ne	1,9	200
IS 40	57x89x119	4-40	ne	1,9	200
IS 60	64x101x139	5-60	ano	4,6	330
IS 80 (D)	75x119x145	6-80	ano	4,6 (D 5,7)	410
IS 100 (D)	75x119x145	8-100	ano	5,7 (D 6,4)	410
IS 130 (D)	85x140x150	12-130	ano	6,9 (D 10,2)	580
IS 160 (D)	95x156x160	15-160	ano	8,5 (D 12,5)	740
IS 200 (D)	95x156x160	17-200	ano	8,5 (D 12,5)	740
IS 250 (D)	105x163x160	22-150	ano	9,7 (D 17,2)	790
IS 300 (D)	113x173x166	27-300	ano	12,5 (D 17,2)	840

pozn. D = pro těsta s obsahem vody nižším než 55 % doporučujeme verzi hnětače se silnějším motorem.



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB