



Hnětač těsta IS 100-300 ARB (D)



Dvourychlostní hnětač těsta robustní konstrukce se zabudovaným překlápěcím systémem pro překlopení na stůl. Je vybavený automatickým přepínáním rychlosti hnětení s 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. Stroj nabízíme ve variantě s mřížkou nebo pevným ochranným krytem, manuálním nebo digitálním ovládáním a možností měření teploty u digitálního ovládání. Minimální výška stropu 2,85 m.

MODEL	ROZMĚR(AxBxhxHxXxl) (cm)	KAPACITA DÍŽE (kg)	ZPĚTNÝ CHOD DÍŽE	PŘÍKON (kW)	HMOTNOST (kg)
IS 100/ ARB (D)	170x165x153x137x151x237	8 - 100	ano	5,7 (D 6,9)	1190
IS 130/ ARB (D)	170x165x160x132x146x252	12 - 130	ano	6,9 (D 10,2)	1360
IS 160/ ARB (D)	178x165x170x131x145x268	15 - 160	ano	8,5 (D 12,5)	1520
IS 200/ ARB (D)	178x165x170x130x144x267	17 - 200	ano	8,5 (D 12,5)	1520
IS 250/ ARB (D)	185x175x168x126x140x270	22 - 250	ano	9,7 (D 17,2)	1570
IS 300/ ARB (D)	189x183x173x120x137x280	27 - 300	ano	12,5 (D 17,2)	1620

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