

# Описание товара Тестомес спиральный PANERO

## SUN80PL



### Описание

Спиральный тестомес **PANERO SUN80PL** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для замешивания различных видов теста с влажностью более 45%. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Модель оснащена усиленной спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями и 2 таймерами. Все детали, контактирующие в процессе работы с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

### **Особенности:**

- Автоматическое переключение с первой на вторую скорость
- Реверс дежи на первой скорости
- Интенсивный замес для равномерной мелкой пористости хлеба
- Двойная ременная передача для более мощной и тихой работы: возможно круглосуточное использование
- Трансмиссионная передача с направлением по спирали
- Возможность замеса небольших количеств теста

### **Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения:
  - Спираль: 200 / 100 об/мин.
  - Дежа: 14 об/мин.
- Максимальная вместимость муки: 50 кг
- Мощность:
  - Двигатель для спирали: 2,6 / 4,8 кВт

○ Двигатель для дежи: 0,55 кВт

## Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	131 л
Загрузка теста	80 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	5.35 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	1200 мм
Высота	1400 мм
Вес (без упаковки)	420 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.