- typ M

# Spirálový hnětač - IM 18  - typ M



Popis variant:

Naše cena bez DPH : 34.800 Kč
Naše cena s DPH : 42.108 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Typ: M

Spirálové hnětače řady IM jsou robustní stroje, vhodné pro pizzerie, restaurace, cukrárny a pekárny. Jsou vyráběny o velikostech pro 5-60 kg těsta na jednu dávku. Mísa, kryt a hnětací hák jsou vyrobeny ze silného nerezového materiálu. Mechanické komponenty jsou robustní a odolné pro nepřetržité zatížení.

Spirálové hnětače řady IM jsou spolehlivé a výkonné.

Technické parametry:

- objem díže: 20 l
- těsto: 18 kg
- mouka: 12 kg
- příkon/napětí: 0,9kW/230V, 50Hz - typ M, AM
- příkon/napětí: 0,75kW/400V, 50Hz - typ T, AT
- příkon/napětí: 0,6/0,8kW/400V, 50Hz - typ D, AD
- rozměry: 697x390x690 mm (AxCxB) - typ M, T, D
- rozměry: 715x390x690 mm (AxCxB) - typ AM, AT, AD
- rozměr díže: ?360x210 mm

- hmotnost: 65 kg - typ M, T, D
- hmotnost: 85 kg - typ AM, AT, AD

Konstrukční vlastnosti:

- Pro systém řetězového pohonu byl použit motor s převodovkou
- Výškově nastavitelné nožičky
- Modely pro 12 až 60 kg těsta jsou vybaveny časovačem
- Modely pro 12 až 44 kg těsta jsou vybaveny pojezdovými koly s brzdou

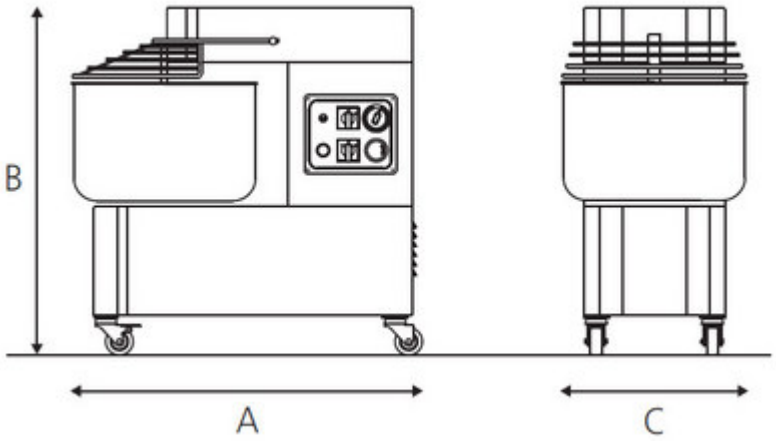
Typ - M, T, D



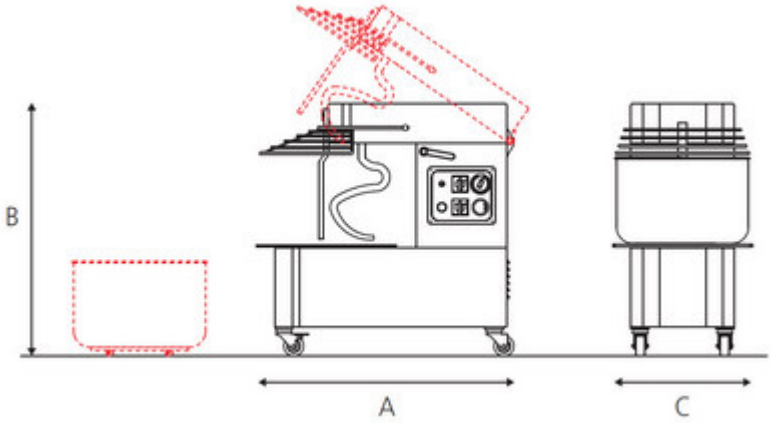
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz




Typ - AM, AT, AD




## Další fotografie:







GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz