



Технические характеристики Для тестомесов вилочных серии РЕТ

Разработаны инженерами DIRMAK
для пекарен, кондитерских и пиццерий

Технические характеристики :

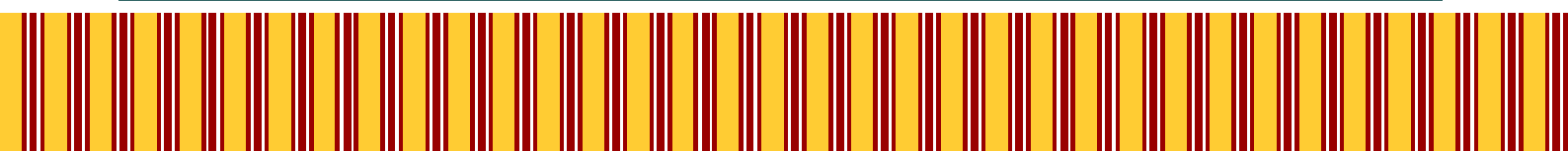
- * Однородное тесто высокого качества благодаря специальной конструкции месильной вилки.
- * Дежа и защитная решетка из нержавеющей стали AISI 304.
- * Защитное покрытие корпуса для длительной эксплуатации.
- * Мощная, надежная и устойчивая система.
- * Легкая очистка и простое обслуживание.
- * Удобное расположение дежи.
- * Широкий диапазон настроек.
- * Бесшумная работа.
- * Серия РЕТ соответствует сертификатам CE и директивам ЕС по безопасности.

Дополнительные опции:

- Выбор цвета.
- Выбор напряжения.
- Выбор материала дежи.



ВМЕСТИМОСТЬ					
МОДЕЛЬ	ДЕЖА	МУКА	ВОДА	ТЕСТО	МЯСО
PET 20	20 л	8 кг	4 л	12 кг	15 кг
PET 40	40 л	16 кг	8 л	24 кг	30 кг
PET 50	50 л	20 кг	10 л	30 кг	40 кг
PET 70	70 л	30 кг	15 л	45 кг	50 кг
PET 125	125 л	50 кг	25 л	75 кг	85 кг
PET 200	200 л	80 кг	40 л	120 кг	130 кг
PET 300	300 л	110 кг	55 л	165 кг	200 кг



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

МОДЕЛЬ	Диаметр дежи, мм	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В Кол-во скоростей	ОПЦИИ	Вес, кг
PET 20	360 мм	800x600x850	0,37 кВт	380 V , 1 Скорость	√	75 кг
PET 40	430 мм	900x720x1020	0,55 кВт	380 V , 1 Скорость	√	100 кг
PET50	500 мм	900x720x1020	0,75 кВт	380 V , 1 Скорость	√	120 кг
PET 70	600 мм	1100x800x1100	1,1 кВт	380 V , 1 Скорость	√	200 кг
PET 125	750 мм	1200x900x1200	1,5 ~ 2,5 кВт	380 V , 2 Скорости	√	220 кг
PET 200	850 мм	1500x1140x1500	2,2 ~ 3,2 кВт	380 V , 2 Скорости	√	400 кг
PET 300	950 мм	1500x1200x1500	5 ~ 7,5 кВт	380 V , 2 Скорости	√	450 кг

