



Технические характеристики Для тестомесов вилочных серии PET

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 PET соответствует сертификатам CE и директивам ЕС по безопасности.

Дополнительные опции:

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



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

МОДЕЛЬ	ДИАМЕТР ЧАШИ	ГАБАРИТЫ	ДВИГАТЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	ОПЦИИ	ВЕС
PET 20	360 мм	80x60x85	0,37 кВт	380 V , 1 Скорость	√	75 кг
PET 40	430 мм	90x72x102	0,55 кВт	380 V , 1 Скорость	√	100 кг
PET50	500 мм	90x72x102	0,75 кВт	380 V , 1 Скорость	√	120 кг
PET 70	600 мм	110x80x110	1,1 кВт	380 V , 1 Скорость	√	200 кг
PET 125	750 мм	120x90x120	1,5 ~ 2,5 кВт	380 V , 2 Скорости	√	220 кг
PET 200	850 мм	150x114x150	2,2 ~ 3,2 кВт	380 V , 2 Скорости	√	400 кг
PET 300	950 мм	150x120x150	5 ~ 7,5 кВт	380 V , 2 Скорости	√	450 кг

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU



Dirmak — хлебопекарное оборудование



DIRMAK
IMS
INDUSTRIAL MIXING SYSTEMS