



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Машины тестомесильные с объемом дежи от 80 до 200 литров СЕРИЯ HS



Лучшие в своем классе тестомесильные машины, где используются отдельные приводы дежи и перемешивающей спирали.

Основное назначение тестомесильных машин HS - пекарни, пиццерии, где операции замеса дрожжевого теста, и других видов теста (с влажностью не менее 50%).

Машины этого класса предназначены для интенсивной эксплуатации в пекарнях, пиццериях.

Несъемная дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали. Дежа изготовлена из полированной нержавеющей стали, что улучшает перемешивание теста и облегчает очистку дежи по окончании цикла замеса.

Дежа закрывается сверху защитным экраном с загрузочным отверстием, подобная конструкция позволяет производить постепенную загрузку ингредиентов без остановки перемешивания.

Специально оптимизированная форма спирали и дежи в сочетании с многовековыми традициями приготовления изделий из теста и современными технологиями гарантируют Вам быстрый возврат Ваших инвестиций. Высококачественные подшипники качения, направляющие катки дежи и специальная смазка позволяют использовать тестомесильную машину на протяжении длительного срока без обслуживания.

Модели HS снабжены двумя скоростями и аналоговым контроллером, позволяющим программировать 2-хстадийный замес, что очень удобно для замеса крутых сортов теста.

Наличие функции реверса позволяет легко разгружать готовое тесто из дежи.

Технические данные предлагаемых моделей:

Модель	Напряжение В	Частота (Гц)	Эффективная мощность, (кВт)	Потребляемая мощность, (кВт)	Объем дежи (л)	Класс влагозащиты	Скорость вращения мешалки (об/мин)	Скорость вращения дежи (об/мин)	Максимальная масса муки для замеса (кг)	Размеры (мм)	Вес нетто (кг)
HS80A	3 ~ 380	50	1.5/2.4	3.9	80	IPX1	210/107	16	25	1122x682x1305	439
HS100A	3 ~ 380	50	3/4.5	6.3	100	IPX1	210/107	16	40	1160x650x1340	482
HS130A	3 ~ 380	50	2.8/5.6	7.4	130	IPX1	210/107	16	50	1222x750x1430	522
HS200A	3 ~ 380	50	5/7.5	10	200	IPX1	200/100	16	75	1332x950x1510	695



ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО

СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ

Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильнике оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Макляя, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru