



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Машины тестомесильные с объемом дежи от 21 до 50 литров СЕРИЯ HS, HS A



Лучшие в своем классе тестомесильные машины, где в качестве привода и дежи, и перемешивающей спирали используется один двигатель с понижающим редуктором.

Основное назначение тестомесильных машин HS, HS A - замес дрожжевого теста, и других видов теста с влажностью не менее 45%.

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 защитной решеткой, 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 и специальная смазка позволяют использовать тестомесильную машину на протяжении длительного срока без обслуживания.

Модели GHS A снабжены двумя скоростями, что позволяет получать лучшие результаты при замесе крутых сортов теста.

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)
HS20	~ 220	50	0.75	1.1	21	IPX1	185	16	8	690x380x730	70
HS30	~ 220	50	1.1	1.6	35	IPX1	185	16	12	730x430x770	90
HS40	~ 220	50	2.2	2.9	40	IPX1	185	16	16	870x480x935	127
HS50	~ 220	50	2.2	2.9	50	IPX1	185	16	20	920x530x935	130
HS30A	3~380	50	0.85/1.1	1.55	35	IPX1	101/202	8/16	12	730x430x810	95
HS40A	3~380	50	1.1/2.2	2.7	40	IPX1	101/202	8/16	16	870x480x935	127
HS50A	3~380	50	1.1/2.2	2.7	50	IPX1	101/202	8/16	20	920x530x935	130



ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО

СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ

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



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

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

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