

Professzionális elektromos tésztakeverő/dagasztó gép

Nagyteljesítményű, professzionális, elektromos tésztakeverő/dagasztó gép, amely alkalmas max. 3 kg kenyértésztát készíteni 5 perc alatt és max 2 kg tojással készülő kelt tésztát ugyanennyi idő alatt. Ideálisan alkalmazható zöldségek, gyógynövények és fűszerek, stb. hozzáadásával készülő kelt tészták készítésére.



Cikkszám	6020
Biztonsági felszerelések	A zárást egy mechanikus karral vezérelt biztonsági retesz ellenőrzi a keverőtál burkolatán. A zárást ellenőrzi még egy további meghibásodás-biztos mikrokapcsoló rendszer is. A gép működését jelzőlámpa jelzi. Ha a jelzőlámpa világít, az azt jelzi, hogy a rendszer áram alatt van. A biztonsági rendszer alacsony feszültségű. Konnektordugó az alacsony feszültségű biztonsági rendszer meghosszabbításához más gépekhez. Nyomógomb a gép újraindításához arra az esetre, ha a tál véletlenül kinyílik vagy a rendszerben áramkimaradás keletkezik.
Motor	Aszinkron egyfázisú Mec 80/4 – 0,75 kW, 230 V, 50 Hz, 1350 ford/perc
Fogaskerék áttétel szekrény	A ház és az alapzat lakkzsigetelésű acél (epoxy-akril lakkot használunk). Áttételi fogaskerek nagy mechanikus ellenállású nyolcból. Belső kenéshez Rol Isomov zsírt kell használni.
Keverőtál	Rozsdaálló acél keverőtál. Keverőlapátok az élelmiszeriparban használatos korrózióálló alumíniumból. Tengely rozsdaálló acél. Keverőtál térfogata kb. 10 liter.
Kapacitás óránként	max. 2/3 kg termék 4/5 perc alatt (kb. 18/20 kg óránként)
Tömege	21,4 Kg
Paradicsom passzírozó (rendelhető)	No.5 2701
Húsdaráló (rendelhető)	No.12 2702, No.22 2705

Professzionális elektromos daráló

A motor jellemzői és a robusztus rozsdaálló acél tartály miatt elsősorban kisebb éttermek vagy olyan háztartások számára ajánlott ez a professzionális daráló, ahol nagy mennyiségben használnak darált sajtot vagy kenyérmorzsát.



Cikkszám	6010
Motor	Aszinkron, egyfázisú 230V, Hz 50, kW 0,37, A 2,8, IP44
Biztonsági rendszer	Mikrokapcsolós biztonsági rendszer
Szerkezet	Alumínium öntvény szerkezet
Standard felszerelés	AISI 430 rozsdaálló acél tartály, átmérője 16, térfogata 1,2 L
Tömege	5,5 Kg

Elektromos daráló

Elektromos aprító gépeink alapján véve háztartási felhasználásra készülnek, de valójában professzionális jellegűek. Tekintettel a motor jellemzőire és a nagy tartályra, különösen ajánljuk azon családok számára, amelyek nagy mennyiségben használnak reszelt sajtot és kenyérmorzsát, vagy az éttermek számára.



Cikkszám	2900
Motor	Állandó mágnessel, 100 W, 230 V, 50 Hz
Fogaskerék áttétel szekrény	Öntött alumínium – nagy kopásállóságú műanyag henger csatlakozás – műanyag fogaskerék – kenés: Rol Isomov zsírral. A motor fogaskerék áttétel egység nagy ellenállású beégett epoxy festékkel kezelt acél házra van felszerelve.
Daráló henger	Korrózióálló - öntött alumínium – zúzó, élelmiszeriparban használatos önozott acél aprító henger.
Tartály	Élelmiszeriparban használatos ABS-ből. Térfogata: 0,75 liter
Tömege	4,2 Kg