מלושי בצק · ONEPOINT

מק"ט 14006

מלוש בצק תעשייתי מקצועי 30 ליטר תלת פאזי (2 מהירויות) מבית ONEPOINT

30 ליטר	1.1/1.5 קילוואט	800×435×705	30 ליטר
נפח	הספק	מידות · מ"מ	נפח קערה

מפרט מלא



ביצועים	
נפח	30 ליטר
הספק	1.1/1.5 קילוואט
יכולת ייצור	22 ק"ג בצק
מהירויות	2 מהירויות
הפעלה	חיבור חשמלי תלת פאזי
חיבור	תלת-פאזי
מבנה ואחסון	
הנעה	שרשרת
מבנה	גוף נירוסטה
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	800×435×705 מ"מ

תיאור המוצר

מלוש ספירלי 30 ליטר מבית ONEPOINT עם יכולת ייצור של 22 ק"ג בצק — שתי מהירויות, חיבור תלת-פאזי והנעת שרשרת לעבודה רצופה. מיועד למאפיות ולפיצריות שהלישה אצלן היא חלק קבוע מסדר היום.

- שתי מהירויות עבודה — וו ב-90 או 135 סל"ד וקערה ב-9 או 13.5 סל"ד — עם מנוע דו-הספקי של 1.1/1.5 קילוואט: פותחים באיטית לאיסוף נקי של הקמח והנוזלים, ועוברים למהירה לפיתוח רשת הגלוטן
- הנעת השרשרת מעבירה את הכוח ללא החלקה גם בבצקים קשים, וגוף הנירוסטה עם הראש הקבוע שומרים על המנוע נקי מאבק קמח
- קערת הלישה והוו הספירלי מנירוסטה — עמידים בסביבת קמח ולחות וקלים לניקוי בסוף המשמרת

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL