

Машины для приготовления теста ISM, SP, DR, ED, KDM Описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93



ISM 35 – Машина для замеса теста

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Спиральные машины для замеса теста разработаны для пекарен, кондитерских, пиццерий и кафе. Функциональная машина позволяет приготовить тесто для хлеба, тортов и пиццы в необходимом количестве.

Два уровня скорости.

Благодаря спирали и чаше можно получить однородную смесь, независимо от количества, за относительно короткий период времени.

Чаша легко снимается.

Корпус изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.

Чаша, спираль, выключатель и защитный кожух изготовлены из нержавеющей стали.

Электрические установки соответствуют европейским стандартам.

Система безопасности останавливает работу машины при открытии защитной крышки.

Это обеспечивает простоту использования и обслуживания и длительное время работы.



ISM 75– Машина для замеса теста

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Спиральные машины для замеса теста разработаны для пекарен, кондитерских, пиццерий и кафе. Функциональная машина позволяет приготовить тесто для хлеба, тортов и пиццы в необходимом количестве.

Два уровня скорости.

Благодаря спирали и чаше можно получить однородную смесь, независимо от количества, за относительно короткий период времени.

Чаша легко снимается.

Корпус изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.

Чаша, спираль, выключатель и защитный кожух изготовлены из нержавеющей стали.

Электрические установки соответствуют европейским стандартам.

Система безопасности останавливает работу машины при открытии защитной крышки.

Это обеспечивает простоту использования и обслуживания и длительное время работы.



ISM 100– Машина для замеса теста

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Спиральные машины для замеса теста разработаны для пекарен, кондитерских, пиццерий и кафе. Функциональная машина позволяет приготовить тесто для хлеба, тортов и пиццы в необходимом количестве.

Два уровня скорости.

Благодаря спирали и чаше можно получить однородную смесь, независимо от количества, за относительно короткий период времени.

Чаша легко снимается.

Корпус изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.

Чаша, спираль, выключатель и защитный кожух изготовлены из нержавеющей стали.

Электрические установки соответствуют европейским стандартам.

Система безопасности останавливает работу машины при открытии защитной крышки.

Это обеспечивает простоту использования и обслуживания и длительное время работы.



ISM 350– Машина для замеса теста

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Спиральные машины для замеса теста разработаны для пекарен, кондитерских, пиццерий и кафе. Функциональная машина позволяет приготовить тесто для хлеба, тортов и пиццы в необходимом количестве.

Два уровня скорости.

Благодаря спирали и чаше можно получить однородную смесь, независимо от количества, за относительно короткий период времени.

Чаша легко снимается.

Корпус изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.

Чаша, спираль, выключатель и защитный кожух изготовлены из нержавеющей стали.

Электрические установки соответствуют европейским стандартам.

Система безопасности останавливает работу машины при открытии защитной крышки.

Это обеспечивает простоту использования и обслуживания и длительное время работы.



SP 502B – Миксер

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Высококачественные планетарные миксеры позволяют пекарням и кондитерским цехам получить идеальную смесь для теста.

Чаша и лопасти миксера, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют нормам гигиены и изготовлены из нержавеющей стали.

Рабочая скорость может регулироваться в 10 различных циклах (40, 70, 90, 106, 140, 170, 190, 210, 230, 260 об / мин).

Благодаря защитной крышке обеспечивается бесшумное, быстрое и беспроблемное использование.

Имеется отдельная кнопка запуска и остановки для отключения машины в случае чрезвычайной ситуации.

Имеется защита от тепловой перегрузки.

Соответствует стандартам СЕ.

Рычаг используется для подъема и опускания чаши, а также для блокировки.

Имеется венчик и крючок для теста.

Емкость: 5 л

Мощность мотора: 750 Вт (3/4 л.с.)

Электрический вход: 220 В 1N AC 50 Гц

размеры: 380*310*455 мм.

Вес нетто: 15 кг



SP 25M – Миксер

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Высококачественные планетарные миксеры позволяют пекарням и кондитерским цехам получить идеальную смесь для теста.

Чаша и лопасти миксера, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют нормам гигиены и изготовлены из нержавеющей стали.

Рабочая скорость может регулироваться в 3 различных циклах (108, 183, 352 об / мин).

Благодаря защитной крышке обеспечивается бесшумное, быстрое и беспроблемное использование.

Имеется отдельная кнопка запуска и остановки для отключения машины в случае чрезвычайной ситуации.

Имеется защита от тепловой перегрузки.

Соответствует стандартам CE.

Рычаг используется для подъема и опускания чаши, а также для блокировки.

Имеется венчик и крючок для теста.

Емкость: 25 л

Мощность мотора: 500 Вт (3/4 л.с.)

Электрический вход: 380 В 3N AC 50 Гц

размеры: 560*550*910 мм.

Вес нетто: 100 кг



SP 40M – Миксер

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Высококачественные планетарные миксеры позволяют пекарням и кондитерским цехам получить идеальную смесь для теста.

Чаша и лопасти миксера, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют нормам гигиены и изготовлены из нержавеющей стали.

Рабочая скорость может регулироваться в 3 различных циклах (99, 176, 320 об / мин).

Благодаря защитной крышке обеспечивается бесшумное, быстрое и беспроблемное использование.

Имеется отдельная кнопка запуска и остановки для отключения машины в случае чрезвычайной ситуации.

Имеется защита от тепловой перегрузки.

Соответствует стандартам CE.

Рычаг используется для подъема и опускания чаши, а также для блокировки.

Имеется венчик и крючок для теста.

Емкость: 40 л

Мощность мотора: 1200 Вт (1.5 л.с.)

Электрический вход: 380 В 3N AC 50 Гц

размеры: 750*650*1310 мм

Вес нетто: 250 кг



SP 60M – Миксер

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Высококачественные планетарные миксеры позволяют пекарням и кондитерским цехам получить идеальную смесь для теста.

Чаша и лопасти миксера, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют нормам гигиены и изготовлены из нержавеющей стали.

Рабочая скорость может регулироваться в 3 различных циклах (99, 176, 321 об / мин).

Благодаря защитной крышке обеспечивается бесшумное, быстрое и беспроблемное использование.

Имеется отдельная кнопка запуска и остановки для отключения машины в случае чрезвычайной ситуации.

Имеется защита от тепловой перегрузки.

Соответствует стандартам CE.

Рычаг используется для подъема и опускания чаши, а также для блокировки.

Имеется насадка для резки овощей и мяса.

Имеется венчик и крючок для теста.

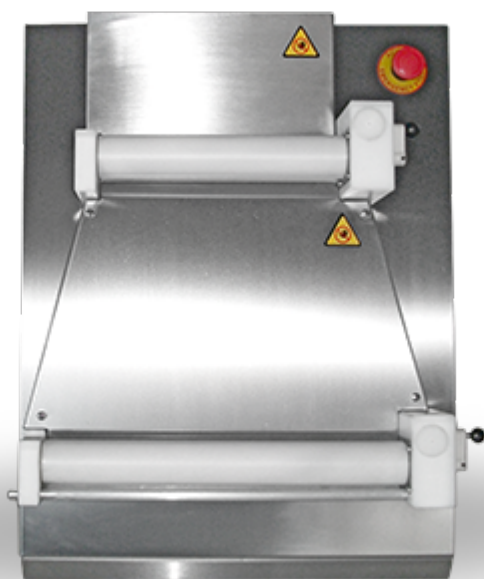
Емкость: 60 л

Мощность мотора: 1500 Вт (3 л.с.)

Электрический вход: 380 В 3N AC 50 Гц

размеры: 780*650*1310 мм

Вес нетто: 270 кг



DR 30 – Тестораскаточная машина

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Используется для раскатки теста для пиццы, лепешек и лаваша.

Толщину теста можно отрегулировать с помощью рычага.

Тесто не прилипает к полиэтиленовому рулону.

Высокая производительность, быстро и практично.

Корпус окрашен.

Контактирующие с тестом поверхности изготовлены из нержавеющей стали.

Подходит для теста весом 50-250 граммов.

Нижний ролик длиной 300 мм.

Мощность мотора: 500 Вт

Электрический вход: 220 3N AC 50 Гц

Размеры: 400*650*1310 мм

Вес нетто: 22 кг



KDM – Традиционный миксер

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Замешивает все виды теста, включая тесто для пиццы, хлеба, выпечки, кондитерских изделий, дрожжевого хлеба и т. Д.

Корпус изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.

Чаша выполнена из хрома, а крюк для теста покрыт хромом.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	