

Spirálový hnětač těsta HLM-40 lt.

Technická data:

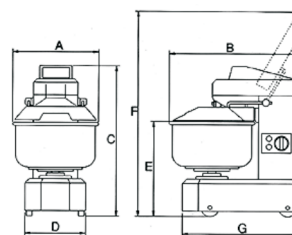
Objem díže	40 l
Náplň mouky max.	12 kg
Náplň celková max.	20 kg
Napětí	400 V
Příkon (hák/mísa)	1,2 / 0,25 kW
Regulace	2 rychlosti
Otáčení mísy	2 směry
Rozměr - A/ B	480/ 740 mm
Rozměr - C/ D	850/ 340 mm
Rozměr - E/ F	530/ 1150 mm
Rozměr - G	670 mm
Hmotnost stroje	150 kg

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným zákrytem. Zesílený hnětačací hák, mísa a drátěný zákryt mísy jsou vyrobeny v robustním celonerezovém provedení.



dvourychlostní

pevná hlava



Ovládací panel

Model je určen pro profesionální použití v pekárnách, kuchyních a obdobných provozech na výrobu běžných druhů těst.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110481 A1	Spirálový hnětač HLM-40	400V	69.900,- Kč

Spirálový hnětač těsta HLM-70 lt.

Technická data:

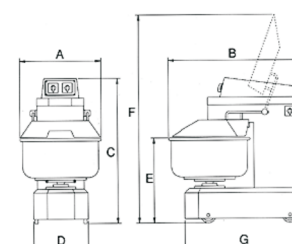
Objem díže	70 l
Náplň mouky max.	25 kg
Náplň celková max.	40 kg
Napětí	400 V
Příkon (hák/mísa)	1,9 / 0,375 kW
Regulace	2 rychlosti
Otáčení mísy	2 směry
Rozměr - A/ B	540/ 870 mm
Rozměr - C/ D	1050/ 420 mm
Rozměr - E/ F	650/ 1460 mm
Rozměr - G	770 mm
Hmotnost stroje	205 kg

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným zákrytem. Zesílený hnětačací hák, mísa a drátěný zákryt mísy jsou vyrobeny v robustním celonerezovém provedení.



dvourychlostní

pevná hlava



Ovládací panel

Model je určen pro profesionální použití v pekárnách, kuchyních a obdobných provozech na výrobu běžných druhů těst.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110483 A1	Spirálový hnětač HLM-70	400V	94.900,- Kč

Spirálový hnětač těsta HLM-120 lt.

Technická data:

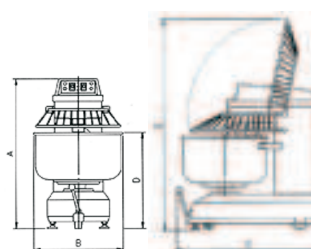
Objem díže	120 l
Náplň mouky max.	50 kg
Náplň celková max.	80 kg
Napětí	400 V
Příkon (hák/mísa)	3,75 / 1,2 kW
Regulace	2 rychlosti
Otáčení mísy	2 směry
Rozměr - A/ B	1200/ 710 mm
Rozměr - C/ D	1140/ 860 mm
Rozměr - E	1700 mm
Hmotnost stroje	520 kg

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným zákrytem. Zesílený hnětačací hák, mísa a drátěný zákryt mísy jsou vyrobeny v robustním celonerezovém provedení.



dvourychlostní

pevná hlava



Ovládací panel

Model je určen pro profesionální použití v pekárnách, kuchyních a obdobných provozech na výrobu běžných druhů těst.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110486 A1	Spirálový hnětač HLM-120	400V	179.900,- Kč

Spirálový hnětač těsta HLM-180 lt.

Technická data:

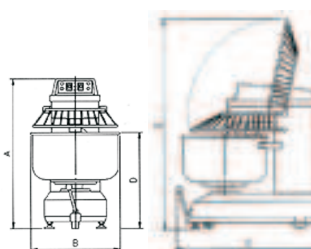
Objem díže	180 l
Náplň mouky max.	75 kg
Náplň celková max.	120 kg
Napětí	400 V
Příkon (hák/mísa)	6,35 / 2,25 kW
Regulace	2 rychlosti
Otáčení mísy	2 směry
Rozměr - A/ B	1370/ 800 mm
Rozměr - C/ D	1400/ 890 mm
Rozměr - E	2000 mm
Hmotnost stroje	1050 kg

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným zákrytem. Zesílený hnětačací hák, mísa a drátěný zákryt mísy jsou vyrobeny v robustním celonerezovém provedení.



dvourychlostní

pevná hlava



Ovládací panel

Model je určen pro profesionální použití v pekárnách, kuchyních a obdobných provozech na výrobu běžných druhů těst.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110488 A1	Spirálový hnětač HLM-180	400V	249.900,- Kč

Hnětač tuhého těsta IF



Technická data:

IF 17 / IF 22 / IF 33 / IF 42 / IF 53

Šířka (mm).....	350	400	440	470	530
Hloubka (mm).....	660	690	830	850	860
Výška (mm).....	630	630	720	720	720
Průměr mísy (mm).....	320	350	400	450	500
Obsah(l) / Náplň (kg).....	17/12	22/18	33/25	42/38	53/44
Výkon (kg/hod.).....	48	70	100	140	170
Příkon max.(kW)	1,0	1,0	2,0	2,0	2,0
Napětí (V).....	400	400	400	400	400
Hmotnost (kg).....	72	75	104	107	110

Model s pevnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále je vybaven pojezdovými kolečky, ovládan bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Uvedené modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.



Model IF - jednorychlostní s pevnou hlavou a mísou



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110871 A	IF17	400V	22.700,- Kč
7110872 A	IF22	400V	24.600,- Kč
7110873 A	IF33	400V	31.900,- Kč
7110654 A	IF42	400V	34.900,- Kč
7110874 A	IF53	400V	37.900,- Kč

Hnětač tuhého těsta IR



Technická data:

IR 17 / IR 22 / IR 33 / IR 42 / IR 53

Šířka (mm).....	370	420	460	490	550
Hloubka (mm).....	680	720	840	860	870
Výška (mm).....	640	640	730	730	730
Průměr mísy (mm).....	320	350	400	450	500
Obsah(l) / Náplň (kg).....	17/12	22/18	33/25	42/38	53/44
Výkon (kg/hod.).....	48	70	100	140	170
Příkon max.(kW)	1,0	1,0	2,0	2,0	2,0
Napětí (V).....	400	400	400	400	400
Hmotnost (kg).....	89	93	125	129	134

Modely s výklopnou hlavou a odnímatelnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále jsou vybaveny pojezdovými kolečky, ovládan bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Uvedené modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.



Model IR - jednorychlostní s výklopnou hlavou a odnímatelnou mísou



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7112821 A	IR17	400V	30.600,- Kč
7112822 A	IR22	400V	32.600,- Kč
7112823 A	IR33	400V	38.900,- Kč
7112824 A	IR42	400V	41.900,- Kč
7112825 A	IR53	400V	46.700,- Kč

Hnětače tuhého těsta IFM



Technická data:

IFM17 / IFM22 / IFM 33

Šířka (mm).....	350	400	440
Hloubka (mm).....	660	690	830
Výška (mm).....	630	630	720
Průměr mísy (mm).....	320	350	400
Obsah (l) / Náplň (kg).....	17/12	22/18	33/25
Výkon (kg/hod.).....	48	70	100
Příkon (kW) / Napětí (V).....	1,2/230	1,2/230	1,7/230
Hmotnost (kg).....	79	82	110

Oba modely jsou vybaveny nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, pojezdovými kolečky, bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.

Provedení VS (příplatkově) s plynulou regulací otáček pomocí variátoru.



Model IFM - jednorychlostní s pevnou hlavou a mísou



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7112826 A	IFM17	230V	24.500,- Kč
7110628 A	IFM22	230V	26.500,- Kč
7112827 A	IFM33	230V	32.500,- Kč

Hnětače tuhého těsta IRM



Technická data:

IRM17 / IRM22

Šířka (mm).....	370	420
Hloubka (mm).....	680	720
Výška (mm).....	640	640
Průměr mísy (mm).....	320	350
Obsah (l) / Náplň (kg).....	17/12	22/18
Výkon (kg/hod)	48	70
Příkon (kW) / Napětí (V)	1,2/230	1,2/230
Hmotnost (kg).....	96	100

Oba modely jsou vybaveny nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, pojezdovými kolečky, bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.

Provedení VS (příplatkově) s plynulou regulací otáček pomocí variátoru.



Model IRM - jednorychlostní s výklopnou hlavou a odnímatelnou mísou



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7112828 A	IRM17	230V	31.500,- Kč
7112829 A	IRM22	230V	33.500,- Kč



Hnětače tuhého těsta FX/M (230V)

modely jednorychlostní s pevnou hlavou a mísou

Technická data:

	FX/101/M	FX/201/M
Šířka (mm)	285	386
Hloubka (mm)	542	663
Výška (mm)	670	810
Obsah (l)	10	26
Náplň (kg)	8	20
Příkon max.(W)	370	600
Napětí (V)	230	230
Rychlost	1	1
Hmotnost (kg)	40	80

Výkonný jednorychlostní model s nerezovou pevnou díží, spirálovým hákem, otevíracím zákrytem mísy a pevnou centrální osou. Ovládání bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a mechanickým časovačem spínačem zákrytu mísy. Uvedené modely (230V) jsou určeny pro lehčí provoz na přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.

230V



FX/201/M

nerez zákryt

TOP Quality

oem
exceeding Your expectations



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110195 A	Hnětač FX101	230V	36.990,- Kč
7110193 A	Hnětač FX201	230V	48.990,- Kč
7110202 A	Sada koleček 10-40kg		1.800,- Kč



Hnětače tuhého těsta RVE

jedno/dvourychlostní s výklopnou hlavou a odním.mísou

Technická data:

	RVE/201/M	RVE/201/T	RVE/202/T
Šířka (mm)	386	386	386
Hloubka (mm)	663	663	663
Výška (mm)	810	810	810
Obsah (l)	26	26	26
Náplň (kg)	20	20	20
Napětí (V)	230	400	400
Příkon (kW)	0,6	0,75	0,45-0,56
Rychlost	1	1	2
Hmotnost (kg)	85	85	85

Výkonné modely s odnímatelnou nerezovou díží, výklopnou hlavou, včetně spirály a bezpečnostního zákrytu mísy. Ovládání bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a mechanickým časovačem spínačem zákrytu mísy. Uvedené modely jsou určeny na přípravu menšího množství tuhých těst v pizzeriích a dalších gastro provozech.

230V 400V

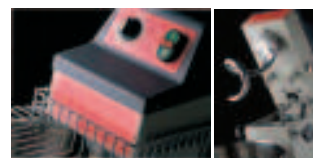


RVE/201/T

nerez zákryt

TOP Quality

oem
exceeding Your expectations



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110185 A	Hnětač RVE201	230V	59.990,- Kč
7110186 A	Hnětač RVE201	400V	55.990,- Kč
7114901 A	Hnětač RVE202	400V	63.990,- Kč
7110202 A	Sada koleček 10-40kg		1.800,- Kč



Hnětače tuhého těsta FX/T (400V)

modely jedno a dvourychlostní s pevnou hlavou a mísou

Technická data:

	FX/201/T	FX/301/T	FX/401/T	FX/601/T	FX/202/T	FX/302/T	FX/402/T	FX/602/T
Šířka (mm)	386	420	480	580	386	420	480	580
Hloubka (mm)	663	780	806	986	663	780	806	986
Výška (mm)	810	880	880	1090	810	880	880	1090
Obsah (l)	26	37	47	83	26	37	47	83
Náplň (kg)	20	30	40	60	20	30	40	60
Napětí (V)	400	400	400	400	400	400	400	400
kW (1 rychlost)	0,75	1,1	1,1	2,2	0,75	1,1	1,1	2,2
kW (2 rychlosti)	0,45-0,56	0,75-1,1	0,75-1,1	1,87-2,8	0,45-0,56	0,75-1,1	0,75-1,1	1,87-2,8
Rychlost	1 (2)	1 (2)	1 (2)	1 (2)	1 (2)	1 (2)	1 (2)	1 (2)
Hmotnost (kg)	80	115	125	210	80	115	125	210

Robustní jednorychlostní (201/301/401/601), nebo dvourychlostní (202/302/402/602) spirálové hnětače těsta s nerezovou pevnou díží, hákem, otevíracím zákrytem mísy a pevnou centrální osou. Ovládání bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a mechanickým časovačem spínačem zákrytu mísy. Výkonné modely (400V) jsou určeny na přípravu tuhých těst v náročných pizza provozech.

400V



FX/301/T

nerez zákryt

TOP Quality

oem
exceeding Your expectations

jednorychlostní modely

č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110191 A	Hnětač FX201	400V	46.990,- Kč
7110192 A	Hnětač FX301	400V	62.990,- Kč
7110194 A	Hnětač FX401	400V	65.990,- Kč
7110196 A	Hnětač FX601	400V	99.990,- Kč

dvourychlostní modely

č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7114902 A	Hnětač FX202	400V	52.990,- Kč
7110903 A	Hnětač FX302	400V	69.990,- Kč
7110904 A	Hnětač FX402	400V	73.990,- Kč
7110905 A	Hnětač FX602	400V	112.990,- Kč

Příslušenství:

7110202 A	Sada koleček 10-40kg	1.800,- Kč
7110203 A	Sada koleček-m.60kg	2.490,- Kč



Hnětače tuhého těsta RB/T (400V)

model jedno/dvourychlostní s výklopnou hlavou

Technická data:

	RB/301/T	RB/302/T	RB/401/T	RB/402/T
Šířka (mm)	420	420	480	480
Hloubka (mm)	780	780	806	806
Výška (mm)	880	880	880	880
Obsah (l)	37	37	47	47
Náplň (kg)	30	30	40	40
Napětí (V)	400	400	400	400
Příkon (kW)	1,1	0,75-1,1	1,1	0,75-1,1
kW (2 rychlosti)	0,45-0,56	0,75-1,1	0,75-1,1	1,87-2,6
Rychlost	1	2	1	2
Hmotnost (kg)	132	132	135	135

Robustní jednorychlostní, nebo dvourychlostní spirálové hnětače těsta s výklopnou hlavou, včetně spirály a bezpečnostního zákrytu mísy. Ovládání bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a mechanickým časovačem spínačem zákrytu mísy. Výkonné modely (400V) jsou určeny na přípravu tuhých těst v náročných pizza provozech.

400V



RB/402/T

nerez zákryt

TOP Quality

oem
exceeding Your expectations



č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110187 A	Hnětač RB/301	400V	71.990,- Kč
7110188 A	Hnětač RB/302	400V	79.990,- Kč
7110189 A	Hnětač RB/401	400V	77.990,- Kč
7110190 A	Hnětač RB/402	400V	84.990,- Kč
7110202 A	Sada koleček 10-40kg		1.800,- Kč

