



Планетарная мешалка и взбивалка "Teddy"

AW R5

Хорошо сконструирована и мощна.

■ Объём резервуара - 5 литров

- Кухни
- Булочные
- Лаборатории



24 | AlexanderSolia
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE



Основные особенности

- Мощное взбивание, замесы, перемешивание
- Гибкая, подвижная модель стола
- Привлекательный эргономичный дизайн
- Идеальная переработка
- Лёгкая в обслуживании многофункциональная кнопка
- Лёгкие в обращении и гигиеничные детали из нержавеющей стали
- 5-литровый резервуар для перемешивания с крышкой
- Мощный мотор 500 В с защитой от перегрузки
- Ступенчатая регуляция скоростей
- 4 привлекательных цвета
- Очень тихая работа

4 стандартных расцветки



Красная



Белая



Серая



Чёрная

Стандартные детали



Резервуар для перемешивания из нержавеющей стали
Штабелируемый и с крышками из пластика различных цветов



Венчики
С толщиной проволоки 2,5 мм полностью из нержавеющей стали



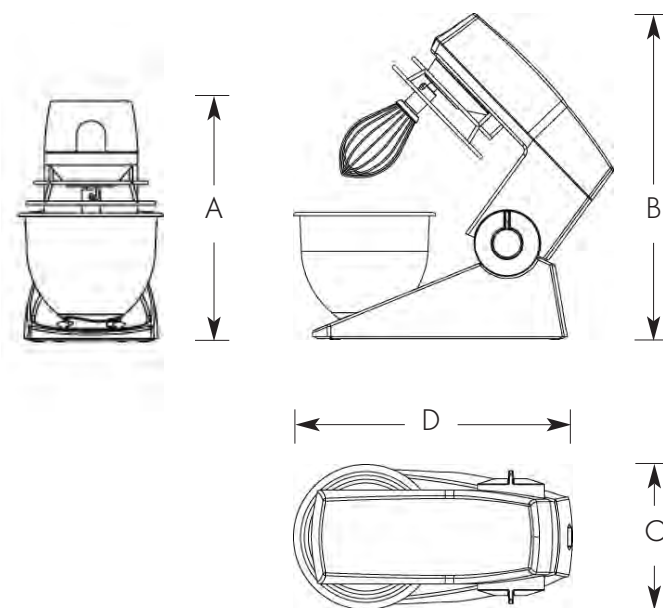
Тестомеситель
Полностью из нержавеющей стали



Мешалки
Полностью из нержавеющей стали

Защита от брызг
без изображения

Дополнительная ёмкость
без изображения



25

Данные и факты

	Единица	Сфера деятельности
Мощность	Д	5
Напряжение сети	В	230 +10%м -15%
Фазы	Ф	1 фаза + земля
Частота	Гц	50/60
Номинальный ток	кВт	0.50
Степень герметичности	IP	машина 33/мотор 00
Скорость	об/мм	70-400
Уровень шума	дБ (А)	< 70
Размеры мм		
A высота в закрытом виде	400	
B высота в открытом виде	558	
C ширина	22 (с чашей 240)	
D длина	462	

Производительность переработки

Продукт	Единица/сырой продукт	пр. максимальное количество
Тесто для хлеба (50 %)	кг/тесто	2,5 кг
Песочное тесто	кг/тесто	2,5 кг
Белок	литры	0,7 л
Песочный кекс	кг/тесто	2,5 кг