

Hnětače těsta HTF jsou určeny pro přípravu tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech. Díky robustní konstrukci a výkonnému motoru umožňují maximálně využít objem díže. Všechny modely jsou vybaveny bezpečnostmi pojistkami pro bezproblémové použití.



- Pevná hlava
- Nerezová nádoba, rotující
- Díže, hák a centrální osa z vysoce odolné nerezové oceli
- Celonerezová ochranná mřížka
- Převodovka a motor mazány olejem
- Motor 1-fázový a 3-fázový
- Časovač
- Modely 15l – 53l vybaveny brzděnými kolečky
- Robustní ocelová konstrukce
- Lakováno netoxickou potravinářskou práškovou barvou
- Elektrická bezpečnost zařízení dle normy CE



HTF 7
HTF 10



HTF 15
HTF 20

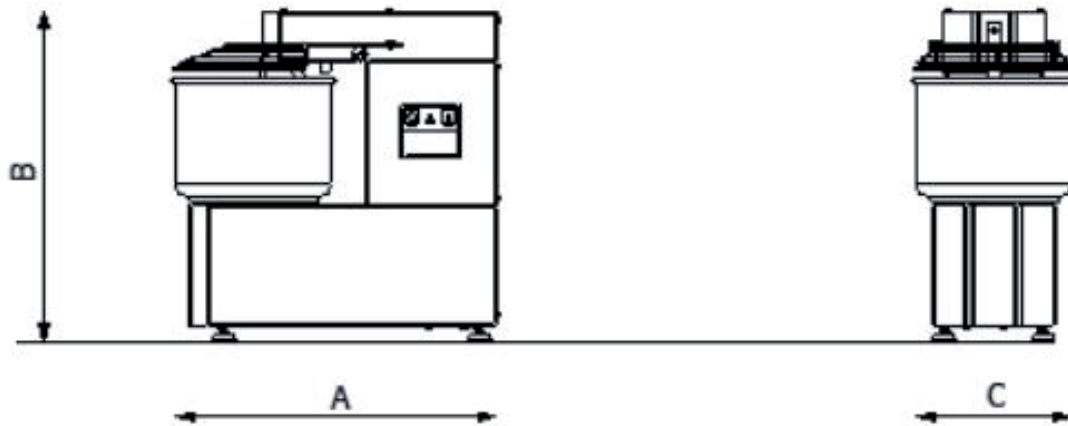


HTF 33 T
HTF 42 T



HTF 53 T

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Nádoba L / kg	Nádoba mm
00009995	HTF 7	540 x 260 x 527	31	230 / 50-60	0,37	7 / 5	Ø 237 x 160
00009996	HTF 10	550 x 280 x 567	34	230 / 50-60	0,37	10 / 8	Ø 260 x 200
00009997	HTF 15	675 x 350 x 702	58	230 / 50-60	0,9	15 / 12	Ø 317 x 210
00009998	HTF 15 T	700 x 390 x 702	58	400 / 3N / 50-60	0,75	15 / 12	Ø 317 x 210
00009999	HTF 20	770 x 430 x 790	63	230 / 50-60	0,9	20 / 18	Ø 360 x 210
00010000	HTF 20 T	770 x 410 x 700	63	400 / 3N / 50-60	0,75	20 / 18	Ø 360 x 210
00010001	HTF 33 T	770 x 450 x 790	93	400 / 3N / 50-60	1,1	33 / 25	Ø 400 x 260
00010002	HTF 42 T	830 x 480 x 790	103	400 / 3N / 50-60	1,5	42 / 38	Ø 452 x 260
00010003	HTF 53 T	860 x 530 x 790	107	400 / 3N / 50-60	1,5	53 / 44	Ø 500 x 270

HTF 7, 10**HTF 15, 20, 33, 42, 53**