

Dokumentacja Techniczna

Kemper
Baker's friend

Urządzenie:

KRONOS 160 PRO

Pojemność

100 kg

Ilość mąki

160 kg (TA 154)

Ilość ciasta

260 L

Objętość dzieży

Wymiary:

Długość:

2050 mm

Szerokość:

1400 mm

Wysokość:

Opuszczona głowica:

1340 mm

Podniesiona głowica:

1865 mm

Wysokość dzieży

840 mm

Przyłącze:

Urządzenie mieszające:

8,5/14 kw

Napęd dzieży:

0,75 kw

System hydrauliczny:

1,1 kw

Całkowita moc:

= 15,85 kw

Rekomendowane przyłącze:

400V; 50Hz;

Charakterystyka:

Typ "D" lub "K"

Połączenie przewodowe zapewnione przez klienta:

32 A

Obroty narzędzia:

I. Prędkość

90 obr/min

II. Prędkość

180 obr/min

Masa całkowita

1450 kg

Mieszalnia + dzieża

180 kg

Dzieża

