ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ
СЕРИИ L / L-R



Тестомесы с подкатной дежой были разработаны для удовлетворения любых запросов: от небольшой пекарни до промышленного производства. Благодаря особо прочному корпусу, компактным размерам и легкости управления они подходят для производства широкого ассортимента изделий.

Обе серии L и L-R имеют вместимость теста от 80 до 300 кг, 3 мотора: по одному для спирали, дежи и гидравлического механизма; 2 скорости месильного органа и одна у дежи с возможностью реверса на первой скорости.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Возможность загрузки от 80 до 300 кг
- Тестомесы серии L-R подходят для замеса более тугого теста или прерывистого режима работы
- Дежа, спираль, центральный отсекатель из нержавеющей стали высокой прочности
- Ременная передача
- 3 мотора (на спираль, на дежу, на гидравлический механизм), 2 скорости, 2 таймера
- Реверс дежи на первой скорости
- Подкатной механизм легко управляем, поднятие и опускание головы осуществляется автоматически
- Электрический блок и панель управления расположены сбоку
- Электрические системы и предохранительные устройства соответствуют актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Защита дежи
- Варианты панелей управления - электронная или с двумя электромеханическими таймерами
- Цвет по запросу
- Скребок для дежи
- Система быстрой смены месильного органа
- Венчик с системой быстрой смены месильного органа
- Вариатор скорости для спирали и дежи со стандартной панелью управления с потенциометрами
- Дополнительный месильный орган лопатка или в виде 8-ки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ L / L-R									
Модель	**Емкость теста min/max**	**Емкость муки**	**Объем дежи**	**Мощность привода спирали**	**Мощность привода дежи**	**Вес**	**Габариты**		
							Длина	**Ширина**	**Высота**
	кг	**кг**	**л**	**кВт**	**кВт**	**кг**	**мм**	**мм**	**мм**
L80	8/80	50	154	4/8	0,75	800	1235	1960	1450 (1840)*
L120	10/120	75	188	4/8	0,75	820	1235	1960	1450 (1840)*
L160	10/160	100	266	6/12	0,75	1150	1325	2065	1540 (2045)*
L200	10/200	125	306	6/12	0,75	1200	1340	2065	1540 (2045)*
L250	13/250	150	364	9/15	0,75	1240	1370	1930	1540 (2045)*
L300	15/280	175	421	9/15	0,75	1280	1415	2240	1540 (2045)*
L-R 80	8/80	50	154	4/8	0,75	850	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 120	10/120	75	188	4/8	0,75	870	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 160	10/160	100	266	9/15	0,75	1230	1325	2065	1540 (2045)*
L-R 200	10/200	125	306	9/15	0,75	1280	1340	2065	1540 (2045)*
L-R 250	13/250	150	364	9/15	0,75	1320	1370	1930	1540 (2045)*
L-R 300	15/280	175	413	9/15	0,75	1360	1415	2240	1540 (2045)*

* - максимальная величина при выгрузке

SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

L / L-R SERIES



Spiral mixers with removable bowl have been designed to satisfy all the requests: from the small bakery up to the semi-industrial productions. Thanks to their strong structure in painted steel, their reduced dimensions and their user-friendliness, these dough mixers are suitable for a wide range of products.

L series have a dough capacity from 80 to 300 kgs, 3 motors (one for spiral tool, one for bowl and one for hydraulic unit), two speeds on spiral tool and one speed on the bowl with possibility of reverse bowl rotation in first speed.

STANDART EQUIPMENT

- Dough capacity from 80 to 300 kg
- L-R series equipped with double spiral transmission, straight breaking bar and reinforced spiral motor and then conceived for stiffer dough mixtures with hydration greater than 45% with European flour
- Bowl, spiral, central razor high strength stainless steel
- Spiral transmission
- 3 motors (one for spiral tool, one for bowl and one for hydraulic unit)
- Two speeds on spiral tool and one speed on the bowl with possibility of reverse bowl rotation in first speed
- The head lifting and descent are hydraulic and the bowl locking, with is a made by an hydraulic hook, is fully automatic thanks to an innovative coupling system
- The electical box and the control panel have been placed on the side of the machine in order to be always easily accessible for any maintenance task
- Electrical systems and safety devices comply with the current EU safety requirements

OPTIONS / ACESSORIES

- Bowl protection
- The control panel can be fitted, at choice, with two electro-mechanical timers or with an electronic control panel fitted with bypass selector
- Color
- Bowl scraper
- Quick tool attachment
- Whisk with quick tool attachment available
- Spiral and bowl speed variator with potentiometer
- Additional tool: blade or 8-shaped spiral tool

THE LINEUP L / L-R SERIES									
Model	**Dough capacity**	**Flour capacity**	**Bowl volume**	**Spiral motor power**	**Bowl motor power**	**Weight**	**Dimensions**		
							Length	**Width**	**Height**
	kg	**kg**	**L**	**kW**	**kW**	**kg**	**mm**	**mm**	**mm**
L80	8/80	50	154	4/8	0,75	800	1235	1960	1450 (1840)*
L120	10/120	75	188	4/8	0,75	820	1235	1960	1450 (1840)*
L160	10/160	100	266	6/12	0,75	1150	1325	2065	1540 (2045)*
L200	10/200	125	306	6/12	0,75	1200	1340	2065	1540 (2045)*
L250	13/250	150	364	9/15	0,75	1240	1370	1930	1540 (2045)*
L300	15/280	175	421	9/15	0,75	1280	1415	2240	1540 (2045)*
L-R 80	8/80	50	154	4/8	0,75	850	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 120	10/120	75	188	4/8	0,75	870	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 160	10/160	100	266	9/15	0,75	1230	1325	2065	1540 (2045)*
L-R 200	10/200	125	306	9/15	0,75	1280	1340	2065	1540 (2045)*
L-R 250	13/250	150	364	9/15	0,75	1320	1370	1930	1540 (2045)*
L-R 300	15/280	175	413	9/15	0,75	1360	1415	2240	1540 (2045)*

* - Height with open head