

Тестораскаточная машина Econom



Модель SSO5304



Модель STM5303

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

ЗАО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710-30-40
+7 (495) 710-30-41
Факс: +7 (495) 710-30-42
E-mail: info@sudo.ru

*Эксклюзивный поставщик
судового оборудования*

 **Electrolux**

*Эксклюзивный поставщик
оборудования*

 **LOIPART**

15-053

документ № 15-053L
ред.1 05.14

- НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
- ЭРГОНОМИЧНАЯ РАБОТА
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА
- ПОДЪЕМНЫЕ РАБОЧИЕ СТОЛЫ
- ДВЕ НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ, ОДНА НАПОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ
- КОМПАКТНОСТЬ
- ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ
- ГИГИЕНИЧНОСТЬ
- ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ

Тестораскаточные машины Esonom обеспечивают высокую производительность при малых габаритах агрегата. И настольные тестораскаточные машины Esonom и напольно монтируемые с основанием на опорных фланцах идеально подходят для использования на камбузах, в ресторанах и небольших пекарнях. Тестораскаточные машины Esonom могут быть использованы для равномерной раскатки любых видов теста.

Современная конструкция тестораскаточных машин Esonom обеспечивает чрезвычайную легкость эксплуатации. Все рабочие компоненты расположены в пределах досягаемости оператора и могут использоваться без приложения физических усилий. Агрегаты серии Esonom

обладают высокой надежностью, а важные компоненты, например, раскаточные столы, выполнены из нержавеющей стали. Эргономичный рычаг регулировки положения ролика обеспечивает легкость труда и минимальные затраты сил.

Регулировка толщины продукта позволяет с легкостью выбрать нужную толщину теста.

Тесто всегда будет иметь равномерную толщину, а продукт будет иметь одинаковый размер и вес. В тестораскаточных машинах Esonom используется специальная проверенная и протестированная система скребков, удаляющая остатки теста и муки. Удобство чистки: скребок легко снимается без использования дополнительного инструмента. Благодаря гигиеничности конструкции с закругленными углами, чистка занимает минимальное время. Тестораскаточные машины весьма малогабаритны и могут быть установлены даже в на самых компактных пекарнях. После работы достаточно сложить раскаточные столы и передвинуть тестораскаточную машину в сторону, освобождая место для других целей.

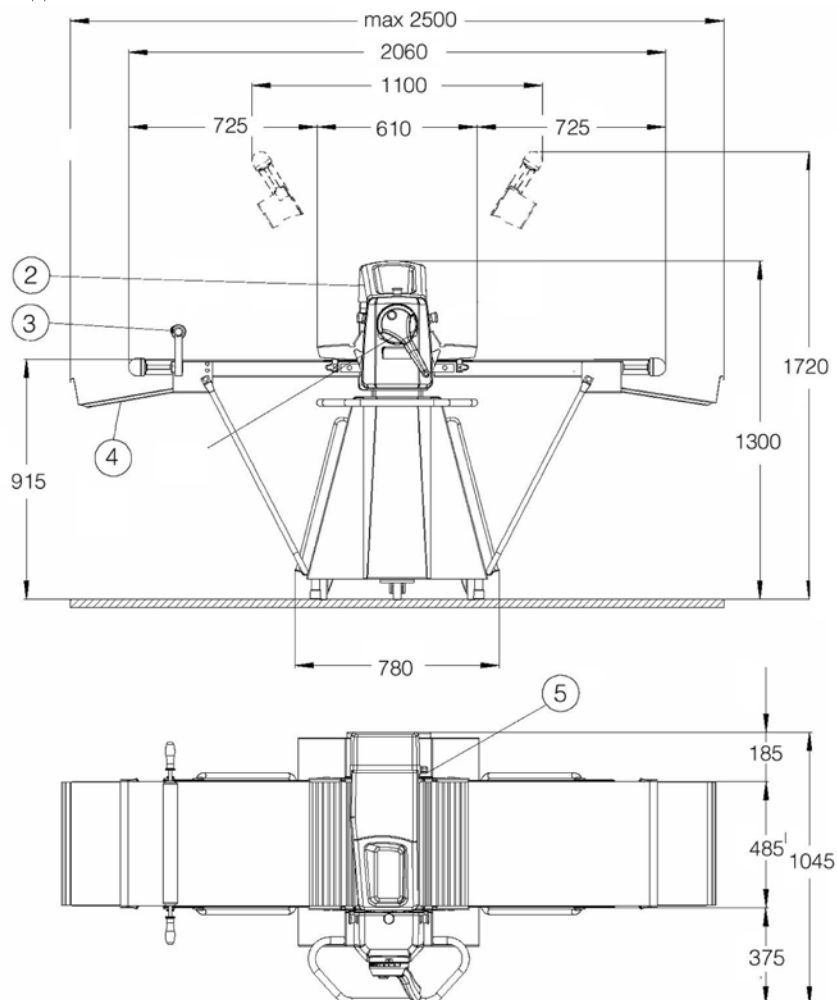
Далее приведены технические характеристики различных моделей и опций к ним.

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ESONOM

Масштаб 1:20

Ед. изм. мм

Модель SSO5304



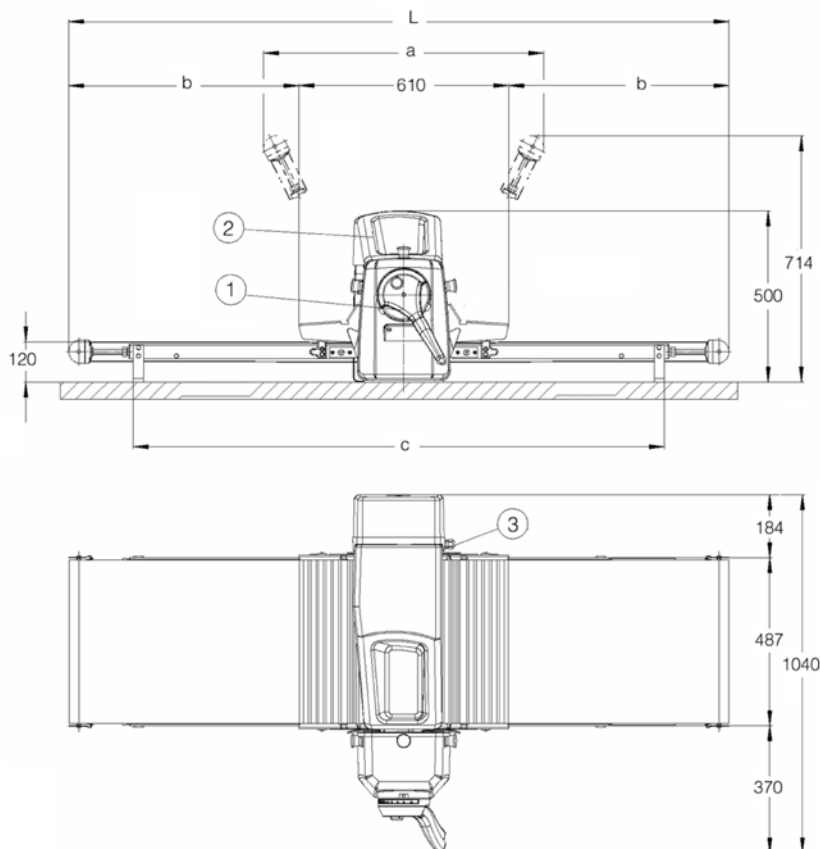
1. Регулировка расстояния до ролика
2. Контейнер для муки
3. Раскаточные скобы
4. Поддон для готового теста
5. Подключение к электросети

Технические характеристики

| Модель | Ролик, габариты в мм | | скорость конвейера на выходе из агрегата | Занимаемая площадь | | Напряжение, В* | Мощность, кВт | Плавкий предохранитель, А | Вес, кг | | Объем упаковки, м ³ |
|---------|----------------------|-----------------|--|--------------------|-----------|----------------|---------------|---------------------------|---------|--------|--------------------------------|
| | длина | рабочий просвет | | рабочее положение | хранение | | | | нетто | брутто | |
| SSO5304 | 500 | 0,3-30 | 50 см/сек. | 2500x1045 | 1100x1045 | 440 3~60 | 0.5 | 6 | 145 | 170 | 3.0 |

*по требованию заказчика возможно иное напряжение

Модели STM5303/5304



1. Регулировка расстояния до ролика
2. Контейнер для муки
3. Подключение к электросети

Технические характеристики - габариты

| Модель | L | a | b | c |
|---------|------------|------|-----|------|
| STM5303 | макс. 1550 | 814 | 470 | 1174 |
| STM5304 | макс. 2060 | 1040 | 725 | 1684 |

| Модель | Установка | Ролик, габариты в мм | | скорость конвейера на выходе из агрегата | Занимаемая площадь | | Напряжение, В* | Мощность, кВт | Плавкий предохранитель, А | Вес, кг | | Объем упаковки, м ³ |
|---------|-----------------------|----------------------|-----------------|--|--------------------|-----------|----------------|---------------|---------------------------|---------|--------|--------------------------------|
| | | длина | рабочий просвет | | рабочее положение | хранение | | | | нетто | брутто | |
| STM5303 | сверху рабочего стола | 500 | 0,3-30 | 50 см/сек. | 1550x1040 | 814x1040 | 440 3~60 | 0.5 | 6 | 80 | 95 | 0.8 |
| STM5304 | | | | | 2060x1040 | 1040x1040 | | | | 100 | 120 | 1.0 |

*по требованию заказчика возможно иное напряжение

15-053

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Тестомесильные машины спирального типа Maximat S40/S80/S120/S160



- ПРОДВИНУТЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА
- НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
- КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- ДЕЖА И СПИРАЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- ДВА ДВИГАТЕЛЯ
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА
- ТРИ КОМПАКТНЫХ НАПОЛЬНЫХ МОДЕЛИ
- ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ЧИСТКИ

Тестомесильные машины спирального типа предназначены для установки непосредственно на пол.

Агрегаты оснащены Автоматической системой вымешивания SPS с функцией замера температуры теста, обеспечивающей легкость эксплуатации и постоянный контроль над процессом вымешивания по таймеру или температуре теста, и превосходное качество вымешивания любого типа теста.

Корпуса моделей выполнены из окрашенной стали, дежа и спираль выполнены из нержавеющей стали. Спираль квадратной формы обеспечивает наилучшее качество и консистенцию теста.

Тестомесильные машины оснащены двумя моторами: один для спирали, второй – для дежи. На первой скорости вращения спирали, дежа может вращаться в противоположном направлении, обеспечивая быстрое и интенсивное вымешивание.

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

ЗАО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710-30-40
+7 (495) 710-30-41
Факс: +7 (495) 710-30-42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик
судового оборудования

 **Electrolux**

Эксклюзивный поставщик
оборудования

 **LOIPART**

15-091

документ № 15-091L
ред. 5 11.12

Эргономичное положение дежи обеспечивает легкость извлечения теста и облегчает чистку. Складная прозрачная крышка защищает от

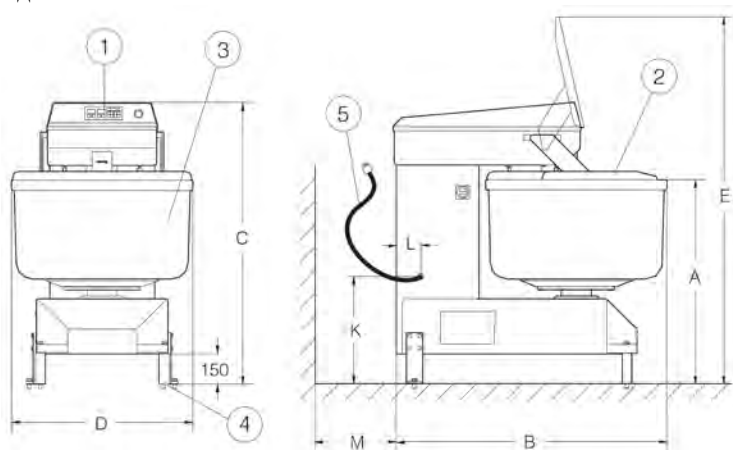
загрязнения и позволяет наблюдать за процессом вымешивания.

Далее приведены технические характеристики различных моделей и опций к ним.

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ СПИРАЛЬНОГО ТИПА МАХИМАТ S40/S80/S120/S160

Масштаб 1:20

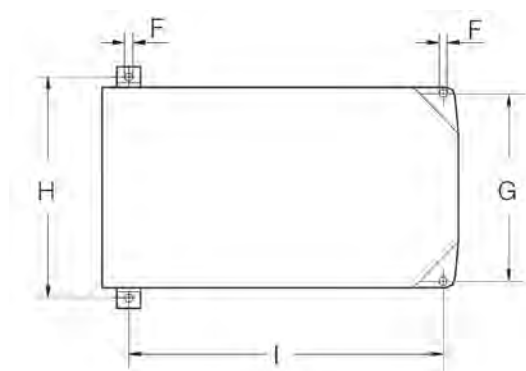
Ед. изм. мм



1. Панель управления
2. Крышка дежи
3. Дежа из нержавеющей стали
4. Ножки с фланцевыми опорами
5. Подключение к электросети

Установка агрегата на борту судна:

Крепление агрегата к полу осуществляется в соответствии с рисунком справа и Руководством по установке, входящим в комплект агрегата.



Технические характеристики – габариты, мм

| Модель | A | B | C | D | E | F | G | H | I | K | L | M |
|--------------|------|------|------|-------|------|------|-----|-----|------|-----|-----|----------|
| Maximat S40 | 905 | 990 | 1268 | 556 | 1510 | Ø 17 | 430 | 550 | 755 | 460 | 70 | мин. 350 |
| Maximat S80 | 945 | 1065 | 1268 | Ø 675 | 1630 | | | | 775 | | | |
| Maximat S120 | 980 | 1250 | 1390 | Ø 780 | 1748 | Ø 14 | 605 | 720 | 1000 | 530 | 120 | мин. 400 |
| Maximat S160 | 1010 | 1354 | | Ø 896 | 1849 | | | | | | | |

Технические характеристики

| Модель | Емкость дежи, л | Объем вымешивания* | | Скорость вращения спирали об/мин. | | Напряжение, В | Мощность, кВт | Плавкий предохранитель, А | Вес, кг, | | Объем упаковки, м³ |
|--------------|-----------------|--------------------|---------|-----------------------------------|------------|---------------|---------------|---------------------------|----------|--------|--------------------|
| | | кг теста | кг муки | 1 скорость | 2 скорость | | | | нетто | брутто | |
| Maximat S40 | 72 | 40 | 25 | 100 | 200 | 440 3~60 | 3.4 | 20 | 420 | 500 | 1.0 |
| Maximat S80 | 123 | 80 | 50 | | | | 4.4 | | 480 | 580 | 1.2 |
| Maximat S120 | 184 | 120 | 75 | 93 | 186 | | 8.6 | 32 | 660 | 790 | 1.7 |
| Maximat S160 | 270 | 160 | 100 | | | | | | 700 | 840 | 2.1 |

* объем рассчитан в соответствии с рецептом американского белого хлеба с поглощающей способностью 60% или выше.

15-091

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Тестомесильные машины спирального типа PSF50



Высокое качество продукта на выходе из тестомесильной машины спирального типа PSF50 и высокая универсальность агрегата гарантируют, что агрегат полностью удовлетворит требования современных пекарен и пиццерий. Технология и качество используемых материалов делает агрегат подходящим для постоянной загрузки. Модель PSF50 – идеальный агрегат для приготовления особых видов теста, хлеба, макаронных изделий и теста для пиццы.

ОСОБЕННОСТИ

- Дежа из нержавеющей стали емкостью 50л.
- Привод дежи PSF50 и форма днища позволяют готовить множество видов теста в небольших количествах.
- Дежа расположена в передней части агрегата, что облегчает извлечение готового теста.
- Цилиндрическая спиральная насадка из нержавеющей стали предотвращает избыточный подъем теста.
- Предохранительное устройство отключает агрегат при открытии крышки.
- Двухскоростной двигатель.
- Дно дежи приподнято посередине, что позволяет распределить тесто по участкам, где движется насадка.
- Панель управления с выключателем расположена спереди агрегата.
- Таймер.
- Класс защиты IP55.

Далее приведены технические характеристики агрегата.

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

*Эксклюзивный поставщик
судового оборудования*

 **Electrolux**

ЗАО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710-30-40
+7 (495) 710-30-41
Факс: +7 (495) 710-30-42
E-mail: info@sudo.ru

*Эксклюзивный поставщик
оборудования*

 **LOIPART**

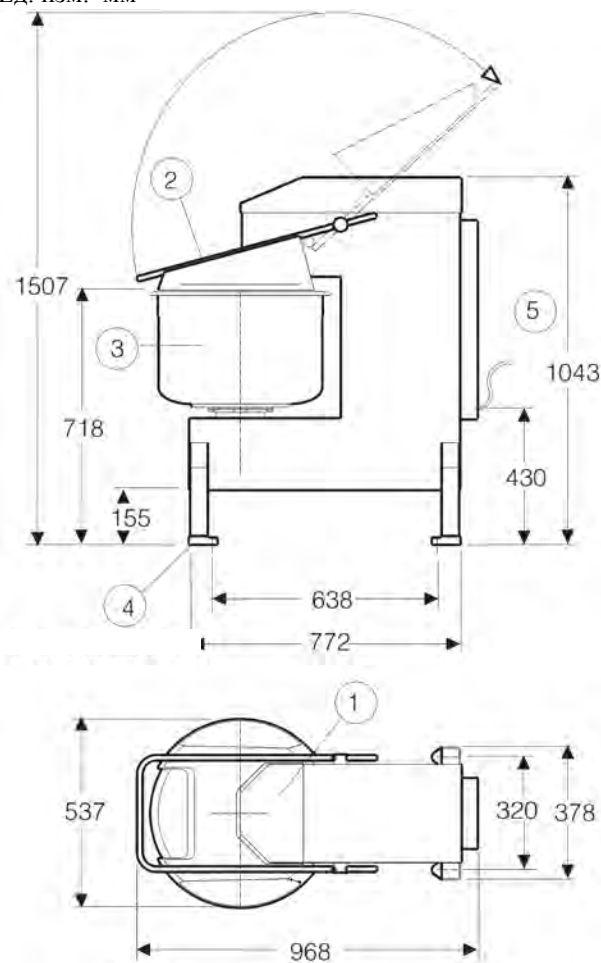
15-092

документ № 15-092L
ред. 2 11.13

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ СПИРАЛЬНОГО ТИПА MAXIMAT S80/S120/S160

Масштаб 1:20

Ед. изм. мм



1. Панель управления
2. Крышка дежи
3. Дежа из нержавеющей стали
4. Регулируемые ножи
5. Подключение к электросети, в комплект входит электрический кабель длиной 2м.

Установка агрегата на борту судна:

Крепление агрегата к полу осуществляется в соответствии с рисунком справа и Руководством по установке, входящим в комплект агрегата.

Технические характеристики

| Модель | Емкость дежи, л | Объем вымешивания кг муки | | Скорость вращения спирали об/мин. | | Напряжение, В | Мощность, кВт | Плавкий предохранитель, А | Вес, кг, | | Объем упаковки, м ³ |
|--------|-----------------|---------------------------|----------------|-----------------------------------|------------|-----------------|---------------|---------------------------|----------|--------|--------------------------------|
| | | холодное тесто | круаасан/бриош | 1 скорость | 2 скорость | | | | нетто | брутто | |
| PSF50 | 50 | 12 | 9 | 100 | 200 | 400-440 3~50/60 | 2.0 | 10 | 149 | 215 | 0.860 |
| | | | | | | 480 3~60 | | | | | |

Пекарные шкафы, тип DC



- ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ
- ПРОДВИНУТАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НАГРЕВА
- ЛЕГКОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
- ШЕСТЬ МОДЕЛЕЙ
- РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ - ОПЦИЯ
- ШИРОКИЙ ДИАПАЗОН ОПЦИЙ

Коммерческая линия пекарных шкафов имеет высокопрочную конструкцию. Внешние панели выполнены из нержавеющей стали, дверцы укомплектованы окнами из термообработанного стекла. Пекарная камера имеет панели из высокопрочной термообработанной стали и оснащена встроенной подсветкой. Пекарные печи доступны в версиях с 2 или 3 подносами на секцию, и представляют собой структуру из 2, 3 или 4 секций с пекарными камерами. Каждая секция имеет независимое управление. Термостат, таймер с подсветкой и звуковым сигналом, а также рукоятки регулировки температуры в верхней, нижней и средней нагревательных зонах, расположены на утепленных панелях управления.

Данные особенности в сочетании с высокоэффективной изоляцией обеспечивают превосходный результат и минимальное энергопотребление. Пекарные шкафы могут быть укомплектованы нижним расстоечным шкафом – опция – 2 типоразмера по высоте.

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик
судового оборудования

 **Electrolux**

ЗАО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710-30-40
+7 (495) 710-30-41
Факс: +7 (495) 710-30-42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик
оборудования

 **LOIPART**

15-133

документ № 15-133L
ред. 5 06.13

Расстоечная камера выполнена из нержавеющей стали, оснащена стеклянной дверцей, встроенной подсветкой и вентилятором для равномерного распределения влажности. Панель управления

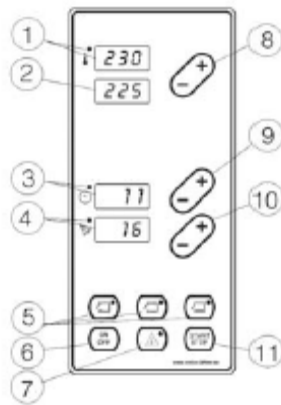
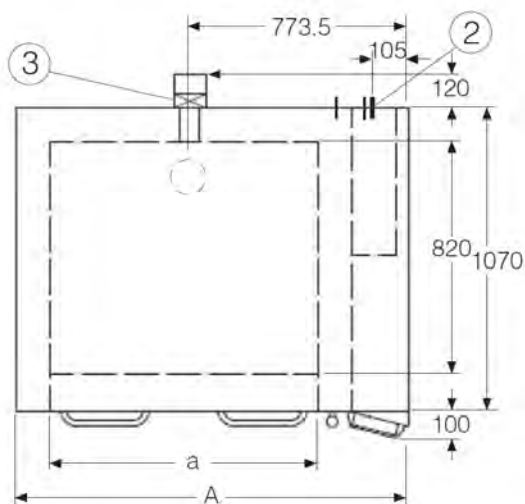
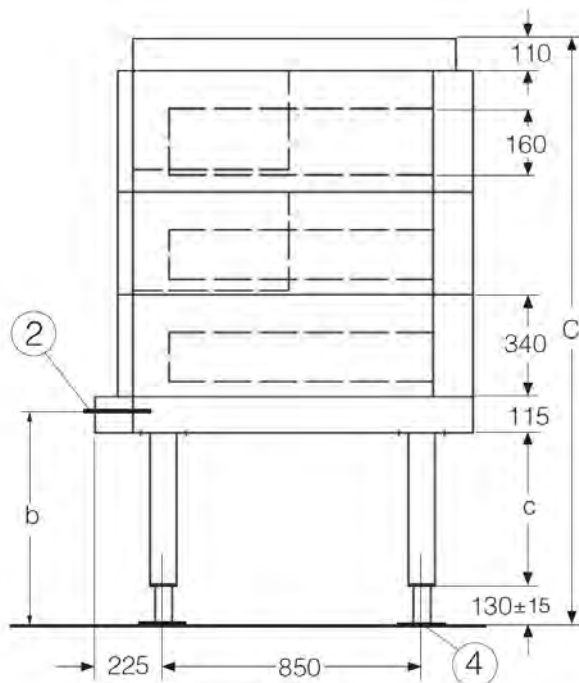
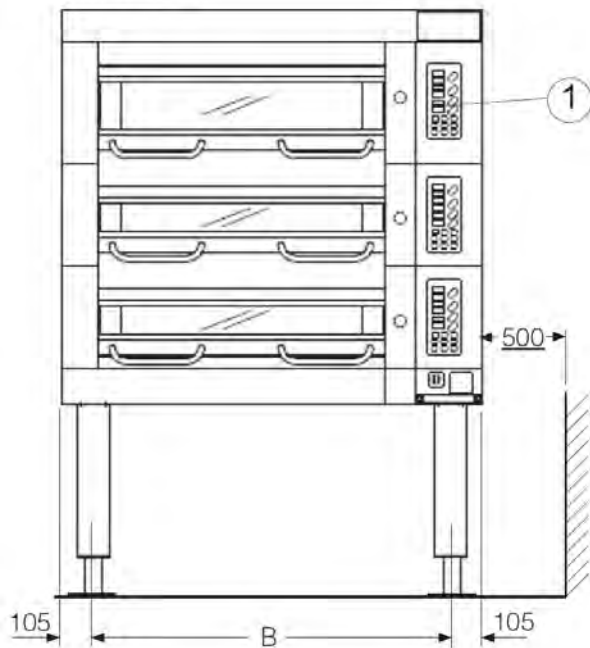
укомплектована термостатом, таймером и контролем влажности.

Далее приведены технические характеристики различных моделей и опций к ним.

ПЕКАРНЫЕ ШКАФЫ, ТИП DC

Ед. изм. мм

Model 16 93 12



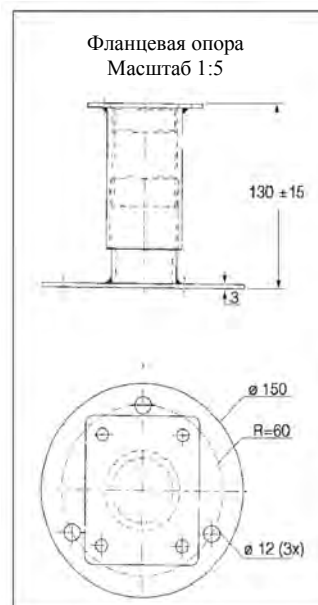
1. Цифровая панель управления
2. Подключение к электросети
3. Вытяжное отверстие духового шкафа 50x115мм
4. Ножки с фланцевыми опорами

1. Температура - фактическое значение
2. Температура - заданное значение
3. Время выпечки
4. Время обработки паром
5. Кнопки управления нагревом
6. Кнопка включения / выключения панели
7. Кнопка тревоги
8. Кнопка увеличение/уменьшение температуры /распределения электроэнергии
9. Кнопка увеличение/уменьшение - время выпечки
10. Кнопка увеличение/уменьшение - время обработки паром
11. Кнопка Пуск / Стоп для процесса выпечки

Модель 16 93 12

Габариты, мм

| Модель | A | a | B | b | C | c |
|----------|------|------|------|------|------|-----|
| 16 93 11 | 1390 | 950 | 1180 | 1042 | 1740 | 700 |
| 16 93 12 | | | | 842 | 1880 | 500 |
| 16 93 13 | | | | 622 | 2020 | 300 |
| 16 93 14 | 2020 | 1580 | 1810 | 1042 | 1740 | 700 |
| 16 93 15 | | | | 842 | 1880 | 500 |
| 16 93 16 | | | | 622 | 2020 | 300 |



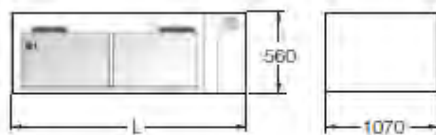
Технические характеристики:

| Модель | Тип | Кол-во подносов на секцию | Кол-во секций | Напряжение, В | Мощность, кВт | Вес, кг, | | Объем упаковки, м³ |
|----------|-------|---------------------------|---------------|---------------|---------------|----------|--------|--------------------|
| | | | | | | нетто | брутто | |
| 16 93 11 | DC 22 | 2 | 2 | 440 3~60 | 13.8 | 350 | 440 | 2.800 |
| 16 93 12 | DC 32 | | 3 | | 20.7 | 460 | 550 | 3.450 |
| 16 93 13 | DC 42 | | 4 | | 27.6 | 570 | 670 | 4.100 |
| 16 93 14 | DC 23 | 3 | 2 | | 21.4 | 460 | 560 | 3.750 |
| 16 93 15 | DC 33 | | 3 | | 32.1 | 630 | 730 | 4.650 |
| 16 93 16 | DC 43 | | 4 | | 42.8 | 770 | 880 | 5.500 |

Опции

| Модель | Описание |
|----------|---|
| 16 93 17 | Нижняя расстоечная камера для печей DC 22/32/42, L=1390 |
| 16 93 18 | Нижняя расстоечная камера для печей DC 23/33/43, L=2020 |
| 16 93 19 | Специальная крышка высотой 220 мм, для печей DC 22/32/42 |
| 16 93 20 | Специальная крышка высотой 220 мм, для печей DC 23/33/43 |
| 16 93 21 | Встроенный парогенератор для одной секции, мощность 1,6 кВт |
| 16 79 99 | Противень для выпечки, алюминиевый сплав 457x762 мм |
| 16 88 00 | Структура на 18 подносов, гальванизированная сталь Цементное основание для пекарного шкафа доступно по запросу |

Подставка под расстоечный шкаф 16 93 17, 16 93 18:



Установка

Подключение к электросети и панели управления расположены в правой стороне агрегата. Во избежание перегрева компонентов, рекомендуется оставить свободное пространство справа от агрегата. Для доступа во время установки и обслуживания требуется около 500 мм.

Если шкаф оснащен опциональным парогенератором (1,8кВт), также необходимо обеспечить расстояние в 200мм между задней стенкой агрегата и стеной или иным оборудованием.

Входом и сливом воды комплектуются исключительно модели со встроенным парогенератором, в таком случае дается специальная инструкция. Печь выводит воздух температурой 50 - 80°C с потоком 150 - 200 м³/ч. Вентиляционная труба ни при каких обстоятельствах не должна подключаться непосредственно к выходу воздуха из агрегата. Необходимо обеспечить прерывание потока.

Стеллажная хлебопекарная печь, С100



Модель С100

- КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- ЭФФЕКТИВНОЕ И РАВНОМЕРНОЕ ВЫПЕКАНИЕ
- ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
- СОВРЕМЕННЫЙ ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН
- ЛЕГКОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ

Компактная стеллажная хлебопекарная печь С100 разработана для эксплуатации в замкнутых помещениях. Эффективное и равномерное выпекание достигается благодаря сбалансированным совместным действиям мощного воздушного потока, высокопроизводительного теплообменника и регулируемой системы обработки паром.

Мощный воздушный поток создается двумя регулируемыми вентиляторами и равномерно распределяется по всей рабочей камере.

Печь оснащается удобной панелью управления, пригодной для подключения к управляющей компьютерной системе. Панель управления позволяет выбрать ручное управление циклом или предустановленные программы. Печь оснащена запатентованной системой IBS, обеспечивающей смену направления горячего воздуха, что позволяет гарантировать равномерность нагрева выпечки. Результатом является более быстрое, равномерное и экономичное выпекание продукта. Гладкие внешние и внутренние поверхности из нержавеющей стали обеспечивают легкость чистки.

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

*Эксклюзивный поставщик
судового оборудования*

 **Electrolux**

ЗАО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710-30-40
+7 (495) 710-30-41
Факс: +7 (495) 710-30-42
E-mail: info@sudo.ru

*Эксклюзивный поставщик
оборудования*

 **LOIPART**

15-137

документ № 15-137L
ред. 1 2014

Эргономичная широкая дверца и возможность загрузки противней с или без ватной структуры обеспечивает легкость чистки. Широкое стекло дверцы обеспечивает легкость обзора. Все зоны обслуживания и технические компоненты

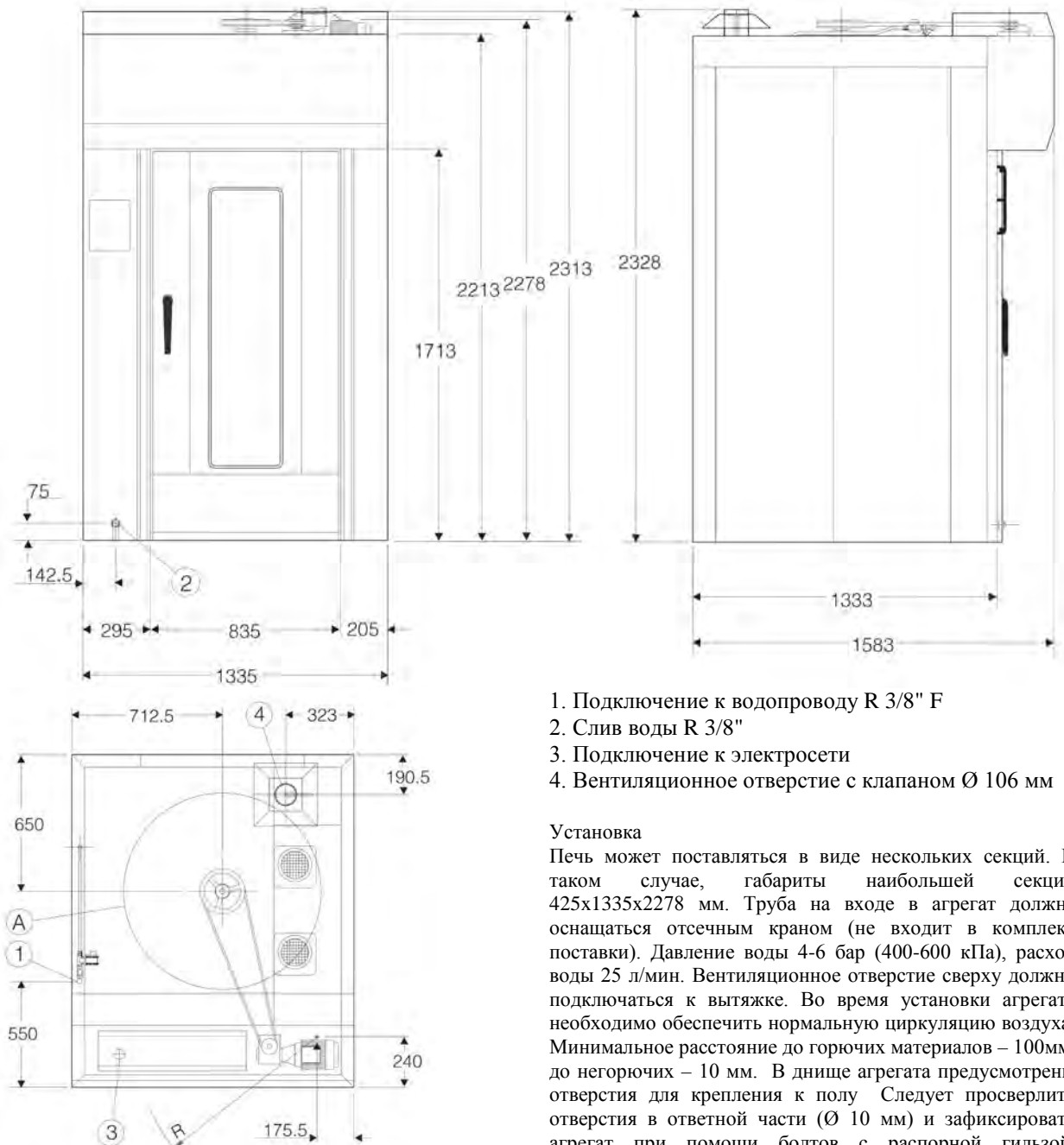
легкодоступны с фронтальной части, изнутри рабочей камеры или секции для технических компонентов агрегата.

Далее приведены технические характеристики различных моделей и опций к ним.

СТЕЛЛАЖНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ, С100

Масштаб 1:20

Ед. изм. мм



A = максимальная диагональ стеллажа

R = радиус открывания двери 860 мм

Технические характеристики

| Модель | Напряжение, В | Мощность, кВт | Макс. ток на фазу | Вес, кг, | | Объем упаковки, м ³ |
|--------|-----------------------------|---------------|-------------------|----------|--|--------------------------------|
| | | | | нетто | | |
| С100 | 440 3~60 или 400 3~50 | 40 | 63 | 990 | | 7.2 |

1. Подключение к водопроводу R 3/8" F
2. Слив воды R 3/8"
3. Подключение к электросети
4. Вентиляционное отверстие с клапаном Ø 106 мм

Установка

Печь может поставляться в виде нескольких секций. В таком случае, габариты наибольшей секции 425x1335x2278 мм. Труба на входе в агрегат должна оснащаться отсечным краном (не входит в комплект поставки). Давление воды 4-6 бар (400-600 кПа), расход воды 25 л/мин. Вентиляционное отверстие сверху должно подключаться к вытяжке. Во время установки агрегата необходимо обеспечить нормальную циркуляцию воздуха. Минимальное расстояние до горючих материалов – 100мм, до негорючих – 10 мм. В днище агрегата предусмотрены отверстия для крепления к полу. Следует просверлить отверстия в ответной части (Ø 10 мм) и зафиксировать агрегат при помощи болтов с распорной гильзой. Детальная инструкция по установке дана в Руководстве по установке, эксплуатации и обслуживанию.

Опции

| Модель | Описание |
|----------|------------------------------------|
| 730 | Тележка для противней 535x760x1641 |
| 16 79 99 | Алюминиевый противень 457x 762 мм |

Хлеборезки N 400, TN 400



- ПОЛУАВТОМАТ, ТИХАЯ РАБОТА
- ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОДНОФАЗНОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ
- НАСТОЛЬНЫЕ И НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Хлеборезки обладают крайне прочной конструкцией со сварной рамой и эмалированным корпусом.

Все движущиеся части работают на самосмазывающихся подшипниках.

Легкосъемные ножи. Две модели: настольная и напольная. Агрегат укомплектован питающим кабелем длиной 2м.

Далее приведены технические характеристики различных моделей.

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

*Эксклюзивный поставщик
судового оборудования*

 **Electrolux**

ЗАО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710-30-40
+7 (495) 710-30-41
Факс: +7 (495) 710-30-42
E-mail: info@sudo.ru

*Эксклюзивный поставщик
оборудования*

 **LOIPART**

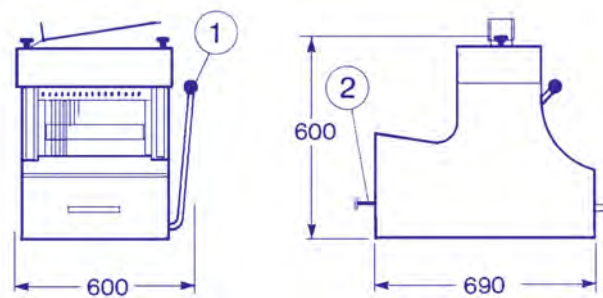
15-200

документ № 15-200L
ред. 2 10.11

ХЛЕБОРЕЗКИ N 400, TN 400

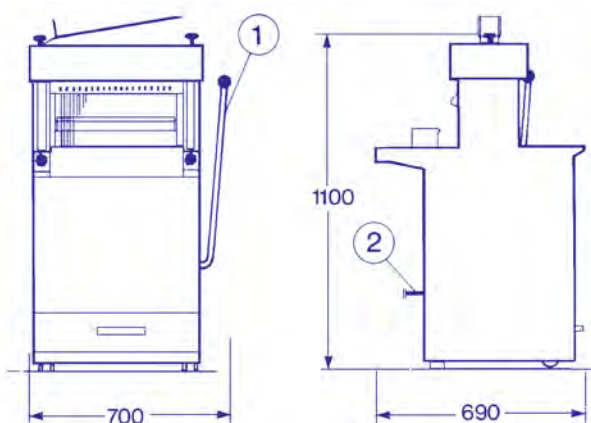
Масштаб 1:20

Ед. изм. мм



Модель 16 84 60

1. Рукоятка запуска режима автоматической работы.
2. Подключение к электросети, в комплект агрегата входит питающий кабель длиной 2м.



Модель 16 84 61

| Модель | Тип | Установка | Нарезка | | | Напряжение, В | Мощность, кВт | Вес, кг, | | Объем упаковки, м ³ |
|----------|--------|------------|------------------------------|-----------------------|------------|---------------|---------------|----------|--------|--------------------------------|
| | | | производительность батонов/ч | толщина * нарезки, мм | ширина, мм | | | нетто | брутто | |
| 16 84 60 | TN 400 | настольная | 200 | 10-11-1 | 400 | 230 1~60 | 0.44 | 105 | 115 | 0.600 |
| 16 84 61 | N 400 | напольная | | | | | | 135 | 145 | 1.200 |