



## Wydłużarka LM 3000M

Ta maszyna jest odpowiednia dla każdego rodzaju ciasta, wliczając chleb lekki i małe bagietki. Maszyna ta posiada cztery rolki a przestrzeń między nimi jest łagodnie regulowana w przedziale 0-25mm. Rolki posiadają nylonowe skrobki zamocowane do ramy. Płyta dociskowa jest regulowana i może być złożona dla celów czyszczenia. Maksymalna długość wydłużania wynosi 420mm (Stosunek wody do mąki nie mniejszy niż 50%). Godzinna przepustowość wynosi 2800 kęsów ciasta. Moc silnika wynosi 0.55kW, 220/380V AC 50Hz, waga maszyny wynosi 220kg.

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Klapy centrujące ciasto.
- Taśma prowadząca.
- Płyta dociskowa składana, z możliwością blokowania.
- Panel sterowania o zasilaniu 24V.
- Zamontowane kółka oraz jednostka blokująca.
- W całości wykonana ze stali nierdzewnej.
- Waga maszyny wynosi 220kg.
- Nierdzewne, nieprzywierające rolki do specjalnej obróbki ciasta są adekwatne do przepisów bezpieczeństwa żywieniowego.

| MODEL     | PRZEPUSTOWOŚĆ | WAGA | WYMIARY ZEWNETRZNE | MOC SILNIKA              | MAKSYMALNA DŁUGOŚĆ WYDŁUŻANIA |
|-----------|---------------|------|--------------------|--------------------------|-------------------------------|
|           | Kęsy/godzinę  | Kg   | AxBxH (mm)         | kW                       | mm                            |
| LM 3000 M | 2800          | 220  | 689x2000x1365      | 0.55kW, 220/380V AC 50Hz | 420                           |

Genesis-2 Sp. z o.o. 36-068 Bachórz 14  
 Biuro handlowe i do korespondencji: 35-301 Rzeszów, ul. Lwowska 55  
 tel. +48 (017) 85 85 460 fax +48 (017) 85 85 461  
 KRS nr: 248061, kapitał zakładowy: 200 000 zł

[www.piekarnicze.com.pl](http://www.piekarnicze.com.pl) e-mail: [biuro@piekarnicze.com.pl](mailto:biuro@piekarnicze.com.pl)

Internetowa Giełda Piekarnicza [www.piekarnie.com.pl](http://www.piekarnie.com.pl)