



PLANETOVÉ HNĚTAČE

70 let vývoje a nespočet hodin tvrdé práce, to je planetový hnětač a šlehač T-750. Jedinečný stroj české výroby, který je díky několika typům vyměnitelných hnětadel ideálním pomocníkem pro míchání prakticky všech typů těst, vyšlehávání náplní, krémů či kvasů a přípravě nejrůznějších směsí, hmot, plev či salátů.

Několik variant a volitelných úprav dle konkrétních přání a potřeb zákazníka. Celonerezové provedení s možností integrovaného systému mytí pro dokonalou sanitaci. Bajonetový systém uchycení hnětadel pro jejich snadnou a rychlou změnu. Intuitivní ovládání pomocí dotykového, digitálního displeje s ukládáním receptur. 3 rychlosti chodu či plynulá regulace intenzity hnětení.

PLANETOVÉ HNĚTAČE

CHARAKTERISTIKA T-750.1:

- Varianta s lakovaným tělem
- 3 rychlosti hnětení
- Dvojice spirál nebo rámových hnětadel
- Klasické uchycení hnětadel
- Planetový pohyb hnětadel po obvodu díže
- Možnost stěrky vnitřní stěny díže
- Víko se vstupy pro automatické dávkování



T-750.1

KAPACITA	20-220 kg těsta
ROZMĚRY	1880/1080/2230 mm
VÝKON	10 kW

CHARAKTERISTIKA T-750.5:

- Celonerezová varianta
- Plynulá regulace intenzity hnětení
- Dvojice spirál nebo rámových hnětadel mnoha typů
- Bajonetové uchycení hnětadel pro jejich rychlou a snadnou výměnu
- Planetový pohyb hnětadel po obvodu díže
- Možnost stěrky vnitřní stěny díže
- Víko se vstupy pro automatické dávkování



T-750.5

KAPACITA	20-220 kg těsta
ROZMĚRY	1880/1080/2230 mm
VÝKON	11 kW

CHARAKTERISTIKA T-750 US:

- Celonerezové provedení
- Přímý pohon
- Plynulá regulace intenzity hnětení
- Dvojice spirálových či rámových hnětadel mnoha typů
- Bajonetové uchycení hnětadel pro jejich rychlou a snadnou výměnu
- Planetový pohyb hnětadel po celém obvodu díže
- Možnost stěrky vnitřní stěny díže
- Víko se vstupy pro automatické dávkování surovin
- Možnost automatického sanitačního systému (ostříkové trysky na vnitřku víka nebo díže s výpustí)



T-750.5 US

KAPACITA	20-220 kg těsta
ROZMĚRY	2273/1080/2230 mm
VÝKON	15 kW

PŘÍKLADY MOŽNÉHO VYUŽITÍ MODELŮ T-750:

- Pšeničná těsta (rohlíky, housky, atd.)
- Žitno-pšeničná, chlebová těsta
- Chlebové kvasy
- Těsta na pizzu, koblihy či donuty
- Sušenková těsta
- Zámís nejrůznějších směsí a hmot
- Krémy, náplně a polevy
- Saláty

Rámová hnětadla

Spirála

Košové šlehadlo

Stěrka



010

020

025

030

050

060

KONTAKTY

TOPOS a.s.
KRÁLOVSKÁ 777
ŠLUKNOV 407 77
CZECH REPUBLIC

IČ: 61325155
DIČ: CZ61325155

PO 06.00-14.30
ÚT 06.00-14.30
ST 06.00-14.30
ČT 06.00-14.30
PA 06.00-14.30
SO ZAVŘENO
NE ZAVŘENO

JAKUB SMRŽÍK OBCHODNÍ ŘEDITEL

Mobil: +420 604 201 921
Tel.: +420 412 354 435
E-mail: smrzik@topos.eu

JIŘÍ KOUTECKÝ TECHNICKÝ MANAŽER

Mobil: +420 603 866 055
Tel.: +420 412 354 433
E-mail: koutecky@topos.eu

topos@topos.eu
+420 412 354 444

Sledujte nás také na

/topos.eu

