topos®



SPIRÁLOVÉ HNĚTAČE

Robustní konstrukce zajišťující spolehlivost a dlouhou životnost, jdoucí ruku v ruce s vysokou výtěžností, kvalitou a propracovaností připravovaných těst. To jsou spirálové hnětače TOPOS v maximálních mísících kapacitách 120, 180, 240 a 300 kg těsta. Nejlepší řešení pro většinu druhů těst, směsí a hmot.

2 rychlosti či plynulá regulace intenzity hnětení a obousměrný pohon díže. Možnost doplnění o stěrku vnitřní stěny díže s integrovaným měřením teploty těsta. Víko hnětače opatřené vstupy pro automatické dávkování všech sypkých i tekutých ingrediencí do hnětače. Intuitivní ovládání pomocí dotykového, digitálního displeje s ukládáním receptur.

topos@topos.eu
+420 412 354 444

Sledujte nás také na /topos.eu

SPIRÁLOVÉ HNĚTAČE

HNĚTAČE
T-120/180/240/300

CHARAKTERISTIKA:

- Max. kapacita 120 - 300 kg těsta
- Pojízdná, odnímatelná díže
- Masivní konstrukce
- Digitální ovládání
- Krátká doba hnětení s vysokou výtěž ností a kvalitou připravovaných těst
- Stěrka vnitřní stěny díže s integrovaným měřením teploty těsta
- Ukládání receptur
- Lakované nebo celonerezové provedení
- Sanitární design
- Spolehlivost a snadná údržba

PŘÍKLADY VYUŽITÍ:

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



T-120	
KAPACITA	5-120 KG TĚSTA
ROZMĚRY	1336/1184/1697
VÝKON	8,5 KW

T-180	
KAPACITA	10-180 KG TĚSTA
ROZMĚRY	1336/1231/1997
VÝKON	12,5KW

T-240	
KAPACITA	20-240 KG TĚSTA
ROZMĚRY	1336/1381/1997
VÝKON	13,5 KW

T-300	
KAPACITA	25-300 KG TĚSTA
ROZMĚRY	1336/1431/2197
VÝKON	18,5 KW

TVOŘÍME SRDCEM OD ROKU 1950

HNĚTAČ
T-300DS

CHARAKTERISTIKA:

- Max. kapacita 300 kg těsta
- Dvě spirály pro kratší dobu hnětení
- Pojízdná, odnímatelná díže
- Masivní konstrukce
- Digitální ovládání
- Vysoká výtěžnost a kvalita těst
- Stěrka vnitřní stěny díže s integrovaným měřením teploty těsta
- Ukládání receptur
- Lakované nebo celonerezové provedení
- Sanitární design
- Spolehlivost a snadná údržba

PŘÍKLADY VYUŽITÍ:

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





T-300 DS	
KAPACITA	25-300 KG TĚSTA
ROZMĚRY	1731/1516/2407
VÝKON	35 KW

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 MANAŽER CZ/SK
Mobil: +420 604 201 921
Tel.: +420 412 354 430
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