

Коммерческое предложение

Тестомес для крутого теста PS-200

Описание

• В тестомесе PS-200, как правило, не происходит «налипание» масс и их лучший промес, так как в наличии два месильных винтообразных органа. В данном промышленном тестомесе предусмотрен объем 200 литров. В машине есть функция поворота дежи вокруг горизонтальной оси, поэтому выгрузить готовое тесто не составит труда.

Если вам необходимо перемешать фарш, творог или другие густые массы не только в пищевой, но и в других отраслях промышленности, тестомес Danler PS-200 отлично справится с этой задачей.

В оборудовании предусмотрено две скорости работы, а при необходимости остановить работу механизмов на любом этапе и при любом режиме вы можете воспользоваться кнопкой автоматической остановки работы.

Назначение

• Оборудование найдет применение на предприятиях общественного питания и на предприятиях пищевого производства. Может быть использовано для замешивания разнообразных кондитерских масс, песочного, пряничного теста, бараночных изделий, густого фарша, а также крутого теста для пельменей, хинкали, вареников, чебуреков и домашней лапши.



Особенности

- Мощный электродвигатель и усиленный приводной механизм для возможности работы с густыми массами большого объема в условиях большого производства.
- Два «Z»-образных месильных органа вращающиеся друг навстречу другу, для равномерного замеса и отсутствия «налипания» на них перемешиваемой массы.
- Водяная рубашка, для контроля и поддержки температуры замешиваемой массы позволит строго соблюсти технологию производства.
- Автоматическое вращение (опрокидывание) дежи на угол 360 градусов, для облегчения выгрузки перемешиваемой массы в различные стороны.

- Две скорости вращения месильных органов, для возможности работать с высокой производительностью с массами различной вязкости и придания готовому тесту необходимой структуры.
- Ускоренное реверсивное вращение месильных органов, для облегчения выгрузки готовой массы.
- Таймер работы машины, для исключения необходимости дополнительного контроля времени перемешивания.
- Дежа и корпус машины выполнены из стали SUS 304 для облегчения проведения санитарно-гигиенических мероприятий и стойкости машины к окислению и коррозии.
- Крышка, закрывающая дежу, обеспечивает безопасность оператора, а также предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки.
- Эргономичность машины – для простоты проведения санитарно-гигиенической обработки.
- Надежность и простота в эксплуатации.

Тип оборудования	для крутого теста
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	9.1
Тип опрокидывания	электрический
Габариты ШхГхВ, мм	2060х660х1250
Тип дежи	опрокидываемая
Скорость вращения 1-го месильного органа, об/мин	12
Скорость вращения 2-го месильного органа, об/мин	18
Вес, кг	1000

Цена - 1292000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд