

Коммерческое предложение

Тестомес для дрожжевого теста Miratek PX-80 (увел. мощн.)

• Описание

Машины применяются для работы на предприятиях пищевой промышленности различного объема производства: в пекарнях, кондитерских, кафе, закусочных, на хлебозаводах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

• Назначение

Тестомесильные машины позволяют автоматизировать (существенно увеличивая производительность и качество работ) процесс замешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией, а также, многих других аналогичных по консистенции составов, при приготовлении большого ассортимента пищевых изделий. Машины могут применяться и для замешивания крутого (например, бездражжевого лапшичного или пельменного) теста высокой вязкости при условии загрузки в машину тестовых масс небольшого объема. Запрещено использовать данные тестомесильные машина с полной загрузкой дежи очень вязкими составами (например, крутое тесто), т.к. это вызывает перегрузку машины, в виду того, что передаточное отношение элементов трансмиссии рассчитано на работу с более высокой скоростью (необходимой для большой производительности) при замешивании масс средней вязкости. При необходимости крутого теста на постоянной основе, следует использовать специальные тестомесильные машины для крутого теста.



Базовая комплектация

- Тестомес с установленной дежой.

Особенности

- Высокая производительность.
- Ременная передача для предотвращения поломки при перегрузке.
- Две частоты вращения спирали и дежи: машина подходит для различных операций и месильных масс.
- Цифровая панель управления.
- 2 таймера для каждой скорости.

- Память таймеров.
- Реверс вращения дежи и спирали.
- Два рабочих органа (подвижная спираль и неподвижный отсекаТЕЛЬ) для быстрого замеса.
- Система отключения машины при поднятии решётки.
- Дежа и рабочий орган выполнены из нержавеющей стали.
- Корпус покрыт эмалью.
- Простота и надежность.

Тип оборудования	для дрожжевого теста
Объем дежи, л	80
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	4,1
Габариты ШхГхВ, мм	660x1060x1085-1125
Тип дежи	стационарная
Максимальная масса загружаемого теста, кг	50
Скорость вращения месильного органа, об/мин	135/270/135 (реверс)
Скорость вращения дежи, об/мин	18/36/18 (реверс)
Вес, кг	300

Цена - 292000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд