

Коммерческое предложение

Тестомес для дрожжевого теста Danler PQ-220

• 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, бездражевого лапшичного или пельменного) теста высокой вязкости при условии эпизодической работы с подобными составами и 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

- Промышленное исполнение (частое использование).
- Высокая производительность.
- Цифровая панель управления
- 2 таймера для каждой скорости.

- Память таймеров.
- Ременная передача для предотвращения поломки при перегрузке.
- Две частоты вращения спирали и дежи.
- 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
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	9,75
Объем дежи, л	220
Габариты ШхГхВ, мм	950x1470x1500
Тип дежи	стационарная
Максимальная масса загружаемого теста, кг	140
Скорость вращения месильного органа, об/мин	106/225/106 (реверс)
Скорость вращения дежи, об/мин	11/22/11 (реверс)
Вес, кг	730

Цена - 757000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд