

Коммерческое предложение

Тестоделитель Кузбасс 68-2М новой серии

Вряд ли найдется хлебопекарное предприятие на постсоветском пространстве, где не эксплуатировались бы шнековые тестоделители «Кузбасс». Вот уже без малого 50 лет широко известный «Кузбасс 68-2М» является незаменимым делителем ржаного и ржано-пшеничного теста.



Тестоделитель Кузбасс 68-2М базируется на современной приводной технике с частотным регулированием скоростей вращения шнека и делительной головки, программируемым набором необходимых заказчику режимов работы по производительности и давлению в шнековой камере.

Тестоделители подходят как для больших хлебозаводов, так и для малых пекарен.

Шнековые тестоделители «Кузбасс 68-2М» новой серии, проще и надежнее ранее выпускаемых, а самое главное, за счет циклического управления раздельными приводами шнека нагнетательного и головки делительной достигается значительное уменьшение механического воздействия на клейковину теста (в 2-3 раза). Это сопоставимо с качеством деления вакуумных тестоделителей.

Тестоделитель шнековый Кузбасс 68-2М с вертикальной шнековой камерой и с делительной головкой барабанно-поршневого типа с ручной регулировкой массы тестовых заготовок в процессе работы.

Предназначен для деления теста из:

- пшеничной муки высшего сорта с влажностью 45-47%,
- пшеничной муки I сорта с влажностью 45-47%,
- пшеничной муки II сорта с влажностью 45- 48%,
- ржаной и ржано-пшеничной муки с влажностью 45- 52%.

с регулировкой производительности делительной головки и давления в шнековой камере.

Принцип работы тестоделителя Кузбасс:

Тестоделитель работает следующим образом. Тесто из бункера поступает в шнековую камеру, где захватывается вращающимся шнеком и подаётся по камере к выпускному патрубку, через который поступает в мерный карман вращающегося барабана головки делительной, при их взаимном совмещении. Поршень перемещается в нижнее положение, верхняя часть кармана заполняется тестом. Объем поршня и частота вращения головки делительной может регулироваться.

Особенности Тестоделителя:

- Использование стандартных тестоделительных головок «Кузбасс»
- Компактный размер
- Корпус из нержавеющей стали
- Эстетичный вид
- Безупречная точность деления
- Не требуют расходных материалов, таких как масло или пищевой вазелин, необходимых для смазки рабочих органов вакуумных тестоделителей
- Легкая чистка и обработка деталей.

Достоинства нашего тестоделителя:

- вертикальное расположение шнековой камеры, при котором тесто движется под собственным весом, а шнек лишь стабилизирует поток и давление в камере;
- шнек в два раза короче, чем на стандартных тестоделителях, что обеспечивает меньшее воздействие на тесто;
- шнек и тестоделительная головка имеют отдельные приводы с частотными преобразователями, что позволяет производить раздельную настройку тестоделителя в очень широком диапазоне по производительности и давлению (воздействию на тесто) в шнековой камере, в отличие от тестоделителей с единым приводом или жесткой кинематической схемой (лопастные тестоделители, тестоделители «Кузбасс» старых серий и т.п.);
- в качестве приводов используются широко распространенные червячные мотор-редукторы импортного производства типа NMRV;
- на бункере тестоделителя установлена откидывающаяся защитная решетка;
- шнековая камера установлена на шарнире, что позволяет ее открывать и быстро и удобно производить очистку от остатков теста;
- защитная решетка и шнековая камера оснащены концевыми выключателями, блокирующими работу тестоделителя при их открытии;
- тестоделитель также может быть установлен на колёса с выдвижными опорами для фиксации в нужном положении
- Эстетичный вид

Передние и задние торцевые поверхности рамы закрыты съемными панелями обшивки. Передняя и задняя панели обшивки являются быстросъемными и обеспечивают доступ к делительной головке и шкафу управления соответственно. На панели управления расположены кнопки и переключатели для управления работой тестоделителя. Окна в боковых стенках рамы закрыты съемными прозрачными крышками для наблюдения за работой основных узлов.

Тестоделитель может поставляться :

1. Без транспортёра
2. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок в формы и подовых хлебов на ленту.
3. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок подовых хлебов с мукопосыпателем.
4. С ленточным округлителем для округления тестовых заготовок после деления

5. С тестозакаточной машиной для придания цилиндрической формы тестовым заготовкам после деления теста

Производительность, шт/час	1500-2100
Масса получаемых заготовок, г	100 – 450; 150 – 800; 250-1100
Погрешность деления, %	1,5
Вместимость бункера, л.	120, 330
Напряжение (В)	380
Мощность, кВт	2,5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	1400x1300x1960
Вес нетто (кг)	280

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд