

## Коммерческое предложение

# Тестомес для дрожжевого теста Miratek PX-80

### • 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                               | 3,3                  |
| 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 - 282000.00 руб.

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд