

Описание товара Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-300



Описание

- Тестомес ZKHM-300 рассчитан на работу в крупных мясоперерабатывающих, кондитерских, хлебопекарных цехах, где необходим замес теста до 150 кг за 1 цикл. Тестомесильная машина лопастного типа предназначена для приготовления теста при производстве бараночных, пряничных изделий, пельменей, вареников, чебуреков и других кулинарных изделий
- Корпус машины изготовлен из высококачественной нержавеющей стали
- Уникальная конструкция позволяет без труда заменить основные конструктивные узлы аппарата
- Процесс перемешивания осуществляется в таких тестомесах под отрицательным давлением в условиях вакуума, таким образом, влагопоглощение растительных белков происходит быстрее, чем при замесе обычным способом
- Особый метод перемешивания в данных тестомесах позволяет добиться великолепной структуры клейковины, тесто получается гладким с нежно-жёлтоватым оттенком
- Выгрузка готового теста осуществляется с помощью поворота дежи до 180°
- За управление отвечает PLC контроллер, регулировки заносятся через электронную панель управления, на данных аппаратах возможно регулировать время замеса и степень вакуума по требованию рецептуры
- Интерфейс русифицирован
- Технические характеристики Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-300

Характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	12.1
Степень вакуума (мПа)	-0.08

Время замеса (мин)	6
Количество замешиваемого теста (кг)	100-150
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	85, 42.5
Габаритные размеры (мм)	2100×1200×1820
Масса (кг)	1600

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.