

Описание товара Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-600



Описание

- В крупных кулинарных, хлебопекарных цехах, и других пищевых производствах, где стоит задача получения продукции в больших объемах, предъявляются жесткие требования к качеству и бесперебойной работе оборудования
- Для производства крутого теста на таких производствах, наша компания рекомендует вакуумные тестомесы ZKHM-600
- Использование таких тестомесов в промышленных масштабах обеспечивает получение равномерной, однородной текстуры замешиваемой массы, и, как результат, высокое качество продукта
- Конструкция тестомеса предусматривает наличие трех основных элементов: месильного органа, емкости для замеса (дежи), привода
- Все основные узлы машины выполнены из высококачественной нержавеющей стали
- Замес происходит с помощью лопастей, которые расположены горизонтально и вращаются в разных направлениях
- Дежа проворачивается вокруг горизонтальной оси, за счет чего легче выгружается тесто
- Приготовление теста происходит по принципу ручного замешивания, благодаря конструктивным особенностям месильного органа
- За счет создания вакуума в аппарате повышается влагопоглощение муки, тем самым на выходе получаем продукт влажностью до 55%, тесто эластичное, более растяжимое, полуфабрикаты, приготовленные из такого теста сохраняют форму, структуру при тепловой обработке
- Технические характеристики Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-600

Характеристики

Напряжение (В)

380

Мощность двигателя (кВт)	34.5
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	8
Количество замешиваемого теста (кг)	200
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	48
Габаритные размеры (мм)	2200×1240×1850
Масса (кг)	2500

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.