

Тестомес А2-ХТ-3Б



Это тестомес для замешивания дрожжевого теста на основе любой муки: пшеничной, ржано-пшеничной, ржаной.

Замес теста производится в подкатной деже, имеющей объем 330 литров. Дежа оснащена кареткой и колесиками, что позволяет перемещать ее с одного места на другое в соответствии с технологическим процессом хлебопекарного производства.

Траектория вращения месильного органа при работе имеет сложную форму. Вращение осуществляется в двух сегментах, вокруг оси дежи и вокруг своей оси. Начало или окончание работы производится подниманием или опусканием траверсы тестомесильной машины. Траверса имеет крышку,

препятствующую попаданию в тесто посторонних предметов и распыления ингредиентов при перемешивании. Имеется отверстие для визуального наблюдения за происходящим процессом.

Тестомес А2-ХТ-3Б поставляется в разной комплектации. Без деж, с дежами, при этом дежи могут быть из углеродистой или нержавеющей стали. Вариант поставки оговаривается с нашими покупателями заранее при оформлении заказа на оборудование.

В данный момент российской промышленностью выпускается модель, имеющая аналогичные характеристики и производительность это тестомес ТММ-330, что позволяет найти ей хорошую замену.

Комплект поставки:

-Тестомесильная машина А2-ХТ-3Б, 1 шт.

-Технический паспорт, 1 шт.

-Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

Производительность	1350 кг/час
макс количество загружаемой муки	120 кг
Объем дежи	330 л
Пределы влажности теста	33-54%

Тел. +7 937 441 9685 (VIBER), +7 927 396 6228, 8(8412) 68-14-00

Skype: shieldandsword

E-mail: rusdelo2008@yandex.ru

Минимальная масса теста	25 кг
Установленная мощность	4,75кВт
Габаритные размеры	1800 X 1100 X 1250 мм
Масса	650 кг

Тел. +7 937 441 9685 (VIBER), +7 927 396 6228, 8(8412) 68-14-00
Skype: shieldandsword E-mail: rusdelo2008@yandex.ru