

### Тестомес Л4-ХТВ



Предназначен для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% в не вращающихся подкатных дежах вместимостью 140 л. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности, пекарнях, кондитерских производствах.

Порционный замес теста на хлебопекарных предприятиях малой и средней мощности, цехах общественного питания, торговли, кафе, ресторанах. Машина обладает жесткой конструкцией в эксплуатации, имеет таймер и спиральный месильный орган, который с помощью планетарного двигателя обеспечивает замес теста опарным способом. Машина изготавливается в двух исполнениях: нержавеющей и углеродистой.

#### Комплект поставки:

- Тестомесильная машина Л4-ХТВ, 1 шт.
- Технический паспорт, 1 шт.
- Упаковка, 1 шт.

#### Технические характеристики:

Максимальна загрузка дежи по муке	не более 120 кг
Производительность	1350 кг
Время замешивания теста, имеющего влажность 35%	6,5 мин
Мощность	4 кВт
Габаритные размеры	1786/1096 мм
• длина/ширина	

Высота при опущенной траверсе	1260 мм
Высота при поднятой траверсе	1530 мм
Масса	700 кг

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