

Тестомес ТМ-63



Предназначен для крутого теста бараночных изделий и других сортов мучнисто-кондитерских изделий. Замес теста производится в корыте двумя Z-образными лопастями. Имеется рубашка для охлаждения(нагрева) продукта. Машина состоит из станины, месильного корыта, стационарной крышки, узла механического опрокидывания и возврата корыта, узла управления электродвигателями и ограждения.

Комплект поставки:

-Тестомесильная машина ТМ-63, 1 шт.

-Технический паспорт, 1 шт.

-Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

| Показатель | Единица измерения | Величина |
|-----------------------|-------------------|----------|
| 1.Производительность | кг/час | 570 |
| 2. Объем дежи | л | 200 |
| 3. Мощность | кВт | 5,1 |
| 4. Габаритные размеры | | |
| -- длина | мм | 1600 |
| -- ширина | мм | 1430 |
| -- высота | мм | 1400 |
| 8.Масса | кг | 945 |