

Описание товара Тестомес HWJ-100



Описание

- На пищевых предприятиях средней производственной мощности, где требуется бесперебойная работа, тестомес HWJ-100 станет незаменимым при разовом замешивании крутого теста до 100 кг
- Данный тип тестомеса подходит для замеса очень жесткого, сухого теста при производстве чебуреков, лапши, пельменей, вареников и других полуфабрикатов
- Тесто при замесе получается эластичным и упругим, напоминает структуру теста ручного замеса благодаря конструктивным особенностям месильного органа
- Он имеет вид расположенных в два ряда лопаток-ножей под углом девяносто градусов относительно приводного вала
- Работают лопасти-ножи попарно, качественно перетирая, разрывая тесто между друг другом
- Причем подвижный вал- всего один
- Находится он по центру дежи
- Второй вал - неподвижный и расположен на задней стенке дежи
- Он усилен снаружи специальной стальной пластиной, которая проходит вдоль всего корпуса и обеспечивает необходимую жесткость конструкции
- HWJ-100 оснащен автоматическим механизмом опрокидывания дежи и выгрузки теста
- Сверху дежа имеет защитную крышку, предотвращая распыление муки при замешивании теста
- Технические характеристики Тестомес HWJ-100 □

Характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	5.5
Мощность электродвигателя опрокидывателя (кВт)	0.75

Время замеса (мин)	5-10
Объем дежи (литров)	100
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	29
Габаритные размеры (мм)	1250×740×1300
Масса (кг)	360/420

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.