

Коммерческое предложение от 14.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Восход Прима-160

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_voskhod_prima_160



Описание

Спиральный тестомес **Восход Прима-160** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для замеса теста для различных хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель с полуавтоматической системой управления оснащена прямым или реверсивным вращением дежи на малой скорости замеса. Конструкция и элементы, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит набор ЗИП. Дежа заказывается отдельно.

Оборудование поставляется в разобранном виде. Монтаж и пусконаладочные работы производятся квалифицированными специалистами. Стоимость работ рассчитывается индивидуально.

Особенности:

- Автоматическое переключение вращения месильного органа с малой скорости на повышенную
- Автоматическая остановка машины по окончании замеса с подачей звукового сигнала
- Установка общего времени замеса и времени замеса на малой скорости с помощью таймеров
- Временное прерывание цикла, с последующим его продолжением
- Цикл замеса на разных скоростях

- Система блокировок
- Гидравлический привод подъема
- Групповая клиноременная передача в приводах вращения месильного органа и дежи
- S-образный месильный орган
- Вращающаяся цилиндрическая дежа
- Центральный отсекаТЕЛЬ
- Защитная крышка

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1685x1150x1225 мм
- Вес дежи Д-160: 120 кг

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	160 л
Загрузка теста	от 3 до 100 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	8 кВт
Ширина	1582 мм
Глубина	990 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	420 кг
Вес (с упаковкой)	485 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.