

Описание товара Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-150



Описание

- На крупных и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности целесообразно использование аппарата ZKHM-150
- Он, как и другие аппараты этого модельного ряда, предназначен для замеса теста для бараночных, пряничных и других сортов мучнисто-кондитерских изделий в хлебопекарном производстве, кондитерской промышленности, а также идеален для работы в пельменных цехах
- Машина состоит из станины, поворотной дежи, лопастного месильного органа, откидной крышки, закрепленной на станине, механизма поворота дежи на угол до 180 град
- , приводного устройства, электродвигателя, вакуумного компрессора
- Корпус аппарата изготовлен из высококачественной нержавеющей стали
- За счет высокой мощности тестомеса, в вакуумной среде время замеса может сокращаться до 6 мин, при этом продукт получается на выходе лучшего качества с минимальными потерями основных питательных веществ и веса готового изделия
- Мука с водой перемешиваются под отрицательным давлением вакуума, при этом происходит наиболее полное и быстрое набухание растительных белков, качество теста улучшается, на выходе получается тесто с великолепной структурой клейковины
- Такой способ замеса позволяет получить идеально гладкую поверхность теста
- В то же время внутренняя его структура тонкая, равномерная, пластичная
- Особенно это важно при производстве замороженной продукции (пельмени, чебуреки, вареники)
- В процессе варки такие полуфабрикаты не трескаются, сохраняют отличный внешний вид
- Технические характеристики Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-150 □

Характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	11
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	6
Количество замешиваемого теста (кг)	от 50 до 75
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	44
Габаритные размеры (мм)	1340×920×1375
Масса (кг)	1000

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.