

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
Тестомес с Z- образными лопастями ZM200.

I. ПОДГОТОВКА ТЕСТА

1. Горизонтальный тестомес ZM200

Высокоскоростная тестомесильная машина подходит для всех типов теста: кислого теста для крекеров, мягких и нежных смесей.

Благодаря особой форме лопасти для замеса теста, специально изготовленной полностью из нержавеющей стали, все ингредиенты равномерно перемешиваются для достижения оптимального качества и консистенции теста.

Производительность данной машины зависит от типа смеси и процедуры подачи теста. Несущий каркас выполнен из толстых листов нержавеющей стали и сортовых брусьев, сваренных друг с другом, а при поставке, машин, бывших в употреблении, он покрывается специальным лаком.

Защитные приспособления легко снимаются, обеспечивая необходимый доступ к оборудованию для проведения технического обслуживания, и полностью выполнены из шлифованной нержавеющей стали.

Для обеспечения температурного режима при замесе теста применяется рубашка обогрева/охлаждения. Наклон дежи под углом до 135° осуществляется при помощи специального механического приспособления.

Дежа может быть остановлена и зафиксирована в любом положении для загрузки ингредиентов вручную. На верхней части рамы закреплена пыленепроницаемая крышка, оснащённая дополнительными приспособлениями для автоматической загрузки ингредиентов и воздушным фильтром из пищевой ткани.

Лопасть для замеса теста приводится в действие при помощи механического редуктора с шестернями в масляной ванне. Главный двухскоростной приводной электродвигатель, расположенный внутри тестомесильной машины, приводит в действие редуктор благодаря клиноременной передаче. Соединения с гидросетью термических жидкостей расположены сзади машины.



Панель управления, установленная на машине, состоит из стойки питания со вспомогательной аппаратурой, главного выключателя, кнопок и световых индикаторов, самопишущего амперметра, цифрового термометра и системы PLC, управляющей всеми функциями машины, от времени замеса до автоматического дозирования согласно различным рецептурам.

Рассматриваемая тестомесильная машина изготовлена в соответствии с пересмотренными нормами и правилами UNI (Итальянской организации по стандартизации), EN (Нормы Европейского комитета по стандартизации) и CEI (Итальянского электротехнического комитета).

Технические характеристики:

Общая емкость:	200 литров
Загрузка теста:	120 кг
Скорость месильного органа:	низкая 35 об/мин
	высокая 70 об/мин
Мощность	4,4 / 5,5 кВт
Части входящие в контакт с продуктом:	нержавейка AISI 304
Габаритные размеры:	820X1120X1560 мм
Общий вес:	1800 кг