

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
Серия тестомесильных машин с подкатной дежей ASE

Описание оборудования

Если Вам необходима спиральная тестомесильная машина с отделяемой дежей, обратите внимание на модели линейки ASE.



Тестомесильные машины линии ASE позволяют испытать преимущества отсоединяемой тележки с дежей, которая обеспечивает легкое и безопасное перемещение больших объемов теста, а следовательно повышенную эффективность производственного процесса при приготовлении теста, добавлении необходимых ингредиентов и его брожении.

Все модели тестомесильных машин со съемной дежей ASE имеют по две скорости вращения дежи и две скорости вращения спирали, включаемые независимо друг от друга, а также функцию обратного движения дежи.

Вторая скорость вращения дежи позволяет профессионально управлять различными характеристиками теста. Реверсивное вращение дежи в моделях ASE позволяет получать однородные и высококачественные смеси даже из небольших объемов теста. Тестомесильные машины ASE в сочетании с подъемниками для теста BLT и дополнительными тележками с дежами помогут добиться оптимизации производственного процесса.

НАДЕЖНОСТЬ

Опыт, накопленный за годы работы на рынке, позволил создать действительно надежное оборудование, в котором использованы только проверенные решения и высококачественные компоненты.



КАЧЕСТВО ТЕСТА

Тестомесильные машины модели ASE зарекомендовали себя как высококачественные спиральные тестомесильные машины, позволяющие добиться отличных результатов при любых условиях и при минимальной температуре смеси. Являясь результатом более чем двадцатилетнего опыта работы в рыночном сегменте, эта тестомесильная машина наиболее подходит для пекарен среднего размера.

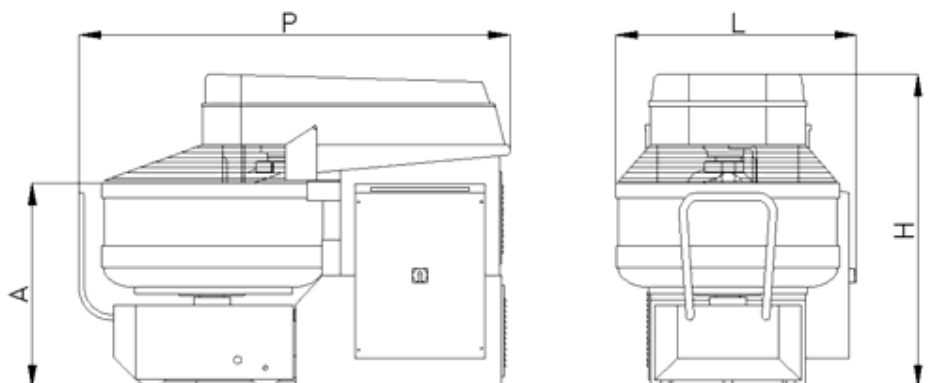
ОПЦИИ

Оборудование отвечает Вашим требованиям благодаря широкому спектру предлагаемых опций. Датчик температуры, компьютер для электронного управления рецептами, усиленные электродвигатели и спирали для особых смесей, версии из нержавеющей стали, баки для введения микроингредиентов, система впрыска углекислого газа – вот неполный список доступных опций.

Технические характеристики

МОДЕЛЬ	ЕД. ИЗ	ASE 130	ASE 160	ASE 200	ASE 250	ASE 300	ASE 400
Масса смеси (мин/макс)*	кг	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300	25/400
Масса муки (мин/макс)*	кг	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185	15/250
Объем воды (мин/макс)*	л	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115	10/150
Объем дежи	л	205	260	285	380	470	610
Минимальное соотношение вода/мука	%	50	50	50	50	50	50
Обороты спирали на 1-ой скорости (50/60 Гц)	об/мин	98	92	92	92	92	87
Обороты спирали на 2-ой скорости (50/60 Гц)	об/мин	184	182	182	183	183	175
Обороты дежи на 1-ой скорости (50/60 Гц)	об/мин	8.5	9.5	9.5	10	10	8.5
Обороты дежи на 2-ой скорости (50/60 Гц)	об/мин	17	19	19	20	20	17
Мощность электродвигателя на 1-ой скорости	кВт	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1	11.4
Мощность электродвигателя на 2-ой скорости	кВт	6.3	7.4	7.4	12.1	12.1	16.5
Сила тока при 230 В	А	23.5	27.5	27.5	44	44	57
Сила тока при 400 В	А	13.5	16	16	26	26	34
Диаметр сечения спирали	мм	40	48	48	60	60	60
Высота до кромки дежи	А	мм	860	850	890	930	990
Длина	Р	мм	1480	1750	1750	1960	2160
Ширина	Л	мм	890	1040	1040	1100	1140
Высота	Н	мм	1460	1350	1350	1410	1480
Вес нетто	кг	700	980	990	1120	1160	1230

*: значение измерено при процентном соотношении жидкость/мука равном 60



Ценовое предложение

