

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-75

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/vakuumnaya_testomesilnaya_mashina_zkhm_75



Описание

- Чтобы добиться получения продукции высокого качества, необходимо использовать на производстве надежное и высокотехнологичное оборудование
- Вакуумная лопастная тестомесильная машина ZKHM-75 предназначена для приготовления теста на любом пищевом производстве средней мощности
- Эргономичный дизайн аппарата сочетается с надежностью и качеством, сравнимыми с европейским уровнем
- Процесс перемешивания теста осуществляется под отрицательным давлением вакуума, влагопоглощение растительных белков происходит наиболее быстро и в большей степени, в результате образуется великолепная структура клейковины, гладкое тесто с приятным оттенком
- В процессе варки полуфабрикаты, приготовленные из такого теста, не будут трескаться и развариваться
- Основные детали и узлы аппарата легко подвергаются замене и санитарной обработке
- Опрокидывающаяся дежа облегчает выгрузку продукта из аппарата
- Следует также отметить, что работа на данных тестомесах не требует специальной инженерной подготовки, процесс управления очень прост
- Регулировки устанавливаются на панели управления, интерфейс русифицирован, на аппарате

можно регулировать время замеса и степень вакуума в зависимости от рецептуры теста

- Технические характеристики Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-75 □

Характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	6.6
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	6
Количество замешиваемого теста (кг)	25
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	39
Габаритные размеры (мм)	1210×660×1165
Масса (кг)	500

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.