

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<http://assum.nt-rt.ru> || amm@nt-rt.ru

Тестомесильная машина серия В



Технические характеристики:

- Объем, л: 28-140
- Напряжение, В/Гц : 220/380/50
- Мощность, кВт: 2,1-5,6
- Материал: Нержавеющая сталь/чугун
- Максимальный вес сухого продукта: 12,5-50
- Скорость дежи, об/мин: 18/13x20/24x22/22
- Скорость спирали, об/мин: 200/139x230/276x220/110

Описание

Оптимальный аппарат для замешивания теста на профессиональных кухнях ресторанов, кафе, кофеен, в небольших цехах по производству кондитерских изделий, одновременно позволяет загружать в чашу от 12,5 до 50 кг сухого продукта.

Выбор конкретной модели определяется ее техническими характеристиками и потребностями производства. Двухскоростной аппарат с вращающейся дежей позволяет быстро получать качественный продукт на выходе.

Устройство с механическим управлением довольно просто в эксплуатации.

Тестомес имеет защиту и систему аварийного отключения. В зависимости от вида теста, устанавливается один из режимов скорости. В этом устройстве смешивание происходит за счет вращения спирали и чаши. Тестомесильная машина с корпусом, дежей и крюком соответствует мировым стандартам качества, надежна и рассчитана на продолжительный срок службы. Корпус может быть изготовлен из чугуна или нержавеющей стали.

Корпус из чугуна. Напряжение, В/Гц 220/50

Модель	HS30B-1	HS40B-1	HS50B-1
Объем, л	28	45	66
Вес сухого продукта, кг	12,5	20	25
Скорость дежи, об/мин	18/13	18/13	18/13
Скорость спирали, об/мин	200/139	200/139	200/139
Мощность, кВт	2,1	2,8	2,8

Корпус из нержавеющей стали. Напряжение, В/Гц 220/380/50

Модель	HS30B	HS40B	HS50B	HS140B
Объем, л	28	45	66	140
Вес сухого продукта, кг	12,5	20	38	50
Скорость дежи, об/мин	20/24	29/14	29/14	22/22
Скорость спирали, об/мин;	230/276	288/144	288/144	220/110
Мощность, кВт	2,1	2,8	2,8	5,6