



Приготовление крутого теста с пониженным содержанием воды - задача практически недоступная наиболее распространенным тестомесильным машинам с вертикальной осью вращения дежи. Широкое распространение ресторанов восточной кухни имеющих в своем ассортименте лапшу, изделия из крутого выпеченного или жаренного теста с начинкой (например: чебуреки) диктует спрос на специализированные тестомесильные машины со сдвоенной горизонтальной мешалкой. Особенностью этих машин является возможность приготовления крутого теста с влажностью ниже **40%** (весовое отношение муки к воде не менее **60:40**). Загрузка ингредиентов производится в процессе замешивания через верхнюю откидную крышку. Крышка снабжена большим смотровым окном, позволяющим визуально контролировать процесс перемешивания. По окончании замеса для выгрузки теста необходимо разблокировать опрокидывание дежи, с помощью штурвала наклонить дежу до требуемого положения и выгрузить тесто.

Особенности конструкции:

- корпус изготовлен из металлического листа покрытого эмалью безопасной для контакта с пищевыми продуктами;
- внутренняя поверхность дежи и мешалка изготовлены из нержавеющей стали **AISI304**, не корродируют и легко очищаются;
- высокий крутящий момент мешалки достигается за счет специализированного редуктора, понижающего скорость вращения мешалки до **17 оборотов/мин**;
- двигатель снабжен автоматической защитой от перегрузки;
- датчик открывания загрузочного люка блокирует работу мешалки при его открывании;
- с целью оптимизации процесса замеса и выгрузки теста машина снабжена переключателем направления вращения мешалки.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Максимальная масса замеса, кг (влажность 40%)	Скорость перемешивания, об/мин	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
HS-HWM 12.5	12,5	17,48	0,75	220/1/50	842x420x835
HS-HWM 25	25	17,48	1,5	220/1/50	910x535x995



117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2



т./факс:(495) 921 3986
e-mail: gabel@dol.ru www.ПЕСТОПАН.ru

