

# Настольные раскатки теста. Модели ОМЖ200, ОМЖ200А.



В связи с непрерывным улучшением конструкции и потребительских качеств изделий изготовитель оставляет за собой право менять технические данные и внешний вид изделий



ОМЖ200

Исторический факт - тонко раскатанное тесто на основе пшеничной и рисовой муки лежит в истоках мировой кулинарии. Блюда на основе тонко раскатанного рисового теста встречаются в летописи «Цзо чжуань» которую относят к 1 веку до н.э. Одно из самых популярных блюд китайской кухни димсам делается на основе тонко раскатанного рисового теста. Постепенное проникновение кулинарной культуры с Востока на Запад привело в конечном счете к появлению феномена пасты, хорошо известного всем любителям итальянской кухни. Тонко раскатанное тесто в той или иной ипостаси используется в кулинарных рецептах любого этноса Евразийского континента.

В этом контексте предлагаемая нами настольная раскатка откроет перед вашим поваром неограниченный простор для воплощения кулинарных фантазий.

Димсамы, лапша, пельмени, вареники, эмпадады, тальятелле, феттуччине – это только малая часть того, что может быть приготовлено на основе тонко раскатанного теста. Раскатывание теста руками крайне трудоемко и приводит к возникновению профессиональных заболеваний суставов рук. Для механизации этого процесса, увеличения производительности труда, получения стабильного результата предназначены настольные тестораскаточные машины ОМЖ200, ОМЖ200А.

Раскатывание предварительно замешанного теста происходит между двумя хромированными валками. Валки приводятся в во вращательное движение электродвигателем через понижающий редуктор. Пошаговое сведение валков осуществляется с помощью фиксируемой в промежуточных положениях кулисы. Для нарезания раскатанного теста на полоски равной ширины для производства лапши, тальятелле, феттуччине предназначены встроенные ножи.

Машины раскатывания теста ОМЖ200, ОМЖ200А предназначены для небольших ресторанов, кафе, где есть необходимость добавить в меню блюда на основе свежераскатанного теста.



ОМЖ200А



117246, Россия, г. Москва, Научный проезд, д.20 стр. 2  
8 (495) 921-39-86  
www.pectopah.ru, gabel@dol.ru  
www.catalog.pectopah.ru

# Настольные раскатки теста. Модели OMJ200, OMJ200A.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:

- настольная модель;
- простое подключение к электрической сети стандартной вилкой;
- хромированные раскаточные ролики шириной 200 мм, диаметром 60 мм;
- практическая толщина раскатки от 0,6 до 5 мм;
- встроенные ножи для нарезки раскатанного теста на полоски шириной 2 – 4 – 8 мм
- съемный поддон для сбора муки;
- съемный лоток для размещения теста;
- простое регулирование сведения роликов ручкой, расположенной на боковой поверхности раскатки;
- мощный привод с понижающим редуктором с защитой от перегрева;
- корпус из нержавеющей стали AISI201 (модель OMJ200A);
- ножки из нескользящего пластика для надежной фиксации на рабочей поверхности.



OMJ200

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, см	Напряжение питания	Мощность, Вт
OMJ200	450 *360 *440	220/1/50	450
OMJ200A	450 *360 *440	220/1/50	750

Компактные и эргономичные модели OMJ200, OMJ200A надежны, долговечны и доступны по цене. Они подойдут практически для любого заведения общественного питания.

На этих тестораскатках комфортно и удобно работать персоналу.

