

Тестомесильная машина ТМ-150 в двух вариантах на выбор:

1. исполнение - 10-40 об/мин скорость вращения рабочих органов-лопастей - для сахарного теста, пряничного, сушки и теста схожей консистенции.

2. исполнение - 40-140 об/мин скорость вращения рабочих органов-лопастей - для песочного теста, взбивания масс и т.п.

Особенности:

- объем бункера увеличен до 150 литров, что позволяет загружать до 150 литров ингредиентов для приготовления крутого теста;
- высокое качество готового продукта обеспечивается вращением лопастей со скоростью 40 об/мин, и их Z-образной формой
- электродвигатель мощностью 4 кВт;
- автоматическое выключение по таймеру;
- автоматическое выключение при чрезмерной нагрузке на электродвигатель;
- все комплектующие, напрямую контактирующие с пищевой продукцией, изготовлены из нержавеющей стали и полимеров;
- удобный процесс загрузки и разгрузки благодаря использованию стационарной и подкатной дежи;
- компактные с учетом технических характеристик размеры оборудования.

Специфика работы:

- Принцип действия основан на вращении внутри бункера двух лопастей, имеющих Z-образную форму.
- Крутящий момент подается от электромотора, соединенного с лопастями через редуктор на подшипниковых опорах.
- Скорость изменяется на пульте управления при помощи частотного преобразователя.
- Все параметры текущего режима работы оборудования выводятся на специальный индикатор.
- Крышка бункерной емкости оснащена механизмом автоматического закрывания и открывания.
- Выгрузка осуществляется опрокидыванием на 120 градусов при помощи электродвигателя.

