

Машина тестомесильная универсальная «Прима-80К» предназначена для замеса различного ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:

- с низким показателем влажности (бараночного, пельменного);
- для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты; пряники и др.)

Машина имеет два Z-образных литых нержавеющей месильных органа, вращающихся с разными скоростями. Корыто машины имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси.

Конструктивные особенности:

- система блокировок, обеспечивающей безопасность персонала при работе;
- простота для санитарной обработки после окончания смены;
- месильные органы и дежа изготовлены из нержавеющей стали;
- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого технического обслуживания;
- корпус - нержавеющая сталь.



Техническое описание машины (по хлебопекарному тесту)
Машина предназначена для замеса теста в хлебопекарных цехах, кондитерских и других предприятиях пищевой промышленности. [Компания](#) [ВНИИХВ](#)