

Описание товара Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-40



Описание

- Небольшой, компактный тестомес ZKHM-40 удивит своей мощностью и высокой производительностью
- Его можно рекомендовать на небольшие и средние предприятия пищевой промышленности, в кондитерские и кулинарные цеха
- Среди достоинств данных аппаратов стоит выделить следующие: Корпус машины изготовлен из высококачественной нержавеющей стали
- Уникальная конструкция позволяет быстро и легко заменить основные конструктивные узлы аппарата
- Процесс перемешивания теста осуществляется под отрицательным давлением вакуума, влагопоглощение растительных белков происходит наиболее быстро и в большей степени, в результате образуется великолепная структура клейковины, гладкое тесто с нежно-жёлтым оттенком
- Готовая продукция становится мягкой прозрачной
- Под действием вакуума повышается влагосодержание муки, по сравнению с обычной тестомесильной машиной
- Если в обычных тестомесах влагосодержание составляет до 38%, то в вакуумных этот показатель увеличивается до 55%
- Дежу можно опрокинуть на 90°
- На панели управления можно регулировать время замеса и степень вакуума согласно технологии приготовления
- Технические характеристики Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-40 □

Характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	5
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	6
Потребляемая мощность (кВт)	2.2/2.3*2
Габаритные размеры (мм)	1000×600×1080
Масса (кг)	300

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.