

|  |
| --- |
| **Описание** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Производительность, кг/замес ( по хлебопекарному тесту) | 50 |
| Объём дежи, л | 80 |
| Частота вращения месильных органов, об/мин | 20/40 |
| Угол опрокидывания тестомесильной части, градусы | 100±3 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3,8 |
| Номинальное напряжение, В | 3PE ~ 380 |
| Род тока, частота тока, Гц | Переменный, 50 |
| Габаритные размеры, мм, не более: |   |
| длина | 1200 |
| ширина/ширина при опрокидывании | 800/ 852 |
| высота/высота при опрокидывании | 1151/ 1630 |
| Масса машины, кг, не более | 600 |

**\* Загрузка по тесту с низким показателем влажности  и для призводства кондитерских изделий составляет не более 45 кг/замес.Критерием перегрузки машины является срабатывание автоматических выключателей при установленных токах, приведенных в положениеА. Если наблюдается срабатывание автоматических выключателей двигателей, то необходимо уменьшить загрузку.****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 нержавеющих 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. |