

|  |
| --- |
| **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 положение А. 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. |