**Тестомесильная машина "Прима-70"**



Технические характеристики

|  |  |
| --- | --- |
| Объем дежи, л | 70 |
| Максимальная масса теста, кг/замес | 45 |
| Минимальная масса теста, кг/замес | 3 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 4 |
| Номинальное напряжение, В | 3NPE~380 |
| Габаритные размеры, мм | 1131x562x1035 |
| Масса, кг | 275 |

   Двухскоростная тестомесильная машина с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости для замешивания пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного теста и теста для кондитерских изделий. Предназначена для эксплуатации в 1-3-х сменном режиме в условиях промышленного производства.  
Применение тестомесильной машины наиболее рационально:

* на производствах, использующих безопарные, ускоренные технологии тестоприготовления, а также для окончательного замеса теста при работе на опарных технологиях
* в кондитерских цехах по выпуску мучных кондитерских изделий
* в пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах
* на точках «быстрого питания»
* в лабораториях хлебозаводов и хлебокомбинатов.

   Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:

* элементы конструкции, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали
* надежные приводы вращения месильного
* органа и дежи.

   Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекатель, стационарная вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали емкостью 70 литров .  
  
   Преимущества интенсивного замеса:  
сокращение времени замешивания и созревания теста  
компенсация, в определенной степени, недостатков муки низкого качества  
принципиальное улучшение качества готовой продукции:

* объем изделий увеличивается
* мякиш становится более эластичным
* пористость - равномерной и мелкой
* корка более интенсивно окрашена
* замедляется черствение.

   Интенсивный замес теста обеспечиваются современной конструкцией тестомесильной машины:

* цилиндрическая толстостенная дежа
* спиральный месильный орган
* центральный отсекатель
* наличие двух скоростей замеса
* oптимальные скорости вращения месильного органа и дежи
* постоянные минимальные зазоры между месильным органом, дном и стенками дежи.

   Тестомесильная машины имеет полуавтоматическую систему управления, позволяющую:  
устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости с помощью таймеров  
автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную  
отрабатывать цикл замеса только на малой, или только на повышенной скорости  
временно прерывать цикл по требованию оператора, с последующим его продолжением  
включать прямое или реверсивное вращение дежи на малой скорости замеса  
автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала и др.  
  
   Безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок.