

Тестоделитель Кузбасс 68-2М нового исполнения



Хабаровск, Россия

Тестоделитель Кузбасс 68-2М относится к шнековым тестоделителям с вертикально расположенной нагнетательной камерой и с делительной головкой барабанно-поршневого типа с ручной регулировкой массы тестовых заготовок в процессе работы.

Предназначен для деления теста из

- пшеничной муки высшего и I сорта с влажностью 45-47%,
- пшеничной муки II сорта с влажностью 45- 48%,
- ржаной муки с влажностью 45- 52%.

с регулировкой производительности делительной головки и давления в шнековой камере (в зависимости от модификации тестоделителя).

Особенности Тестоделителя:

- Использование стандартных тестоделительных головок «Кузбасс»
- Компактный размер
- Корпус из нержавеющей стали
- Эстетичный вид
- Безупречная точность деления
- Не требуют расходных материалов, таких как масло или пищевой вазелин, необходимых для смазки рабочих органов вакуумных тестоделителей
- Легкая чистка и обработка деталей

Достоинства нашего тестоделителя:

- ☑ вертикальное расположение шнековой камеры, при котором тесто движется под собственным весом, а шнек лишь стабилизирует поток и давление в камере;
- ☑ шнек в два раза короче, чем на стандартных тестоделителях, что обеспечивает меньшее воздействие на тесто;
- ☑ шнек и тестоделительная головка имеют отдельные приводы с частотными преобразователями, что позволяет производить отдельную настройку тестоделителя в очень широком диапазоне по производительности и давлению (воздействию на тесто) в шнековой камере, в отличие от тестоделителей с единым приводом или жесткой кинематической схемой (лопастные тестоделители, тестоделители «Кузбасс» старых серий и т.п.);
- ☑ в качестве приводов используются широко распространенные червячные мотор-редукторы импортного производства типа NMRV;
- ☑ на бункере тестоделителя установлена откидывающаяся защитная решетка;
- ☑ шнековая камера установлена на шарнире, что позволяет ее открывать и быстро и удобно производить очистку от остатков теста;
- ☑ защитная решетка и шнековая камера оснащены концевыми выключателями, блокирующими работу тестоделителя при их открытии;
- ☑ тестоделитель также может быть установлен на колёса с выдвигаемыми опорами для фиксации в нужном положении

Технические характеристики:

Производительность, шт./мин. 25-35
 Масса куска теста, кг. 0, 1 - 0, 45; 0, 15 - 0, 8; 0, 25-1, 1

Погрешность деления, % $\pm 1,5$
Вместимость бункера, л. 330
Напряжение питания, В. 380
Установленная мощность, кВт. 2,5
Габаритные размеры не более, м. 1,3*1,4*1,96
Масса (без транспортёра), не более, кг. 280

Тестоделитель поставляется:

1. Без транспортёра
2. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок в формы и подовых хлебов на ленту.
3. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок подовых хлебов с мукопосыпателем.
4. С ленточным округлителем для округления тестовых заготовок после деления
5. С тестозакаточной машиной для придания цилиндрической формы тестовым заготовкам после деления теста

Цена: **1 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Салтыкова Елена Николаевна

8-903-908-3914

Базовая, 1