

Восход

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ «ВОСХОД-ТД-20Г»



ЗАО НПФ фирма "Восход" производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm "Voskhod" is a manufacturer of modern professional bakery equipment.



ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; <http://voskhod-saratov.ru>
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.



14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; <http://voskhod-saratov.ru>
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ «ВОСХОД-ТД-20Г» HYDRAULIC DOUGH-DIVIDER «VOSKHOD-TD-20G»



Делительная камера



Пульт управления



Резервуар для сбора муки



Регулировка давления



Гидравлический тестоделитель «Восход ТД-20Г» с емкостью для муки, контейнерами для теста и тележкой для них.

Применяется в небольших пекарнях, кондитерских цехах для изготовления штучных партий в немассовых производствах.

Предназначен для бережного деления взвешенной порции теста на двадцать заготовок одинаковой массы из пшеничной муки влажностью от 41,5% до 47% для батонов, багетов, чабатты.

Конструктивные особенности:

- Алюминиевые поршни упрощают выемку поделенных кусков теста
- Ножи из нержавеющей стали позволяют легко проводить санитарную обработку и увеличивают срок службы машины
- Подъем ножей для удобства очистки
- Регулировка давления в делительной камере позволяет подобрать режим точного и бережного деления в зависимости от рецептуры теста
- Наличие емкости на магнитах для муки упрощает работу обслуживающего персонала
- В комплект поставки входят щетка и скребок для чистки делительной камеры от остатков муки и теста
- Уплотнение крышки тестоделивателя для исключения распыления муки в процессе деления
- Устройство улавливания муки при делении обеспечивает сбор муки в специальный резервуар

Рекомендации по работе с тестоделивателем:

- Рекомендуется замешивать тесто на тестомесильных машинах с интенсивным замесом (рекомендуются тестомесильные машины модельного ряда «Прима»).
- Отлеживание теста в течение 20 мин.

Дополнительные опции:

- Контейнер для теста с крышкой
- Тележка для контейнеров
- Пластина для прессования жира

Технические характеристики:

ТД-20Г

Вместимость делительной камеры по массе теста, кг	19
Масса тестовых заготовок, кг	0,15-0,95
Относительная погрешность деления тестовой заготовки массой свыше 0,35 кг. (до 0,35 кг)	±2% (не регламентируется)
Производительность, шт/ч	900
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры, мм	790x650x1160
Масса, кг	345

*Зависит от плотности теста, давления обжарки теста и равномерности предварительного распределения куска теста в делительной камере.

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.



14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.