

Виды оборудования для приготовления и обработки теста



Просеиватели муки



ПМ-900М

Производительность 3500 кг/ч



«Каскад»

Производительность 150 кг/ч

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫ Е МАШИНЫ



PSPV240 A

Производительность 240 кг теста



TMM-140

Производительность 550 кг/ч

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА



Тестораскаточная машина для пиццы
PRISMAFOOD DSA 420 RP
Диаметр заготовки 220-1400г



Тестораскаточная машина ручная TPM-400PH

Тестозакаточные машины



Восход-ТЗ-4М

Производительность 2500 шт/ч

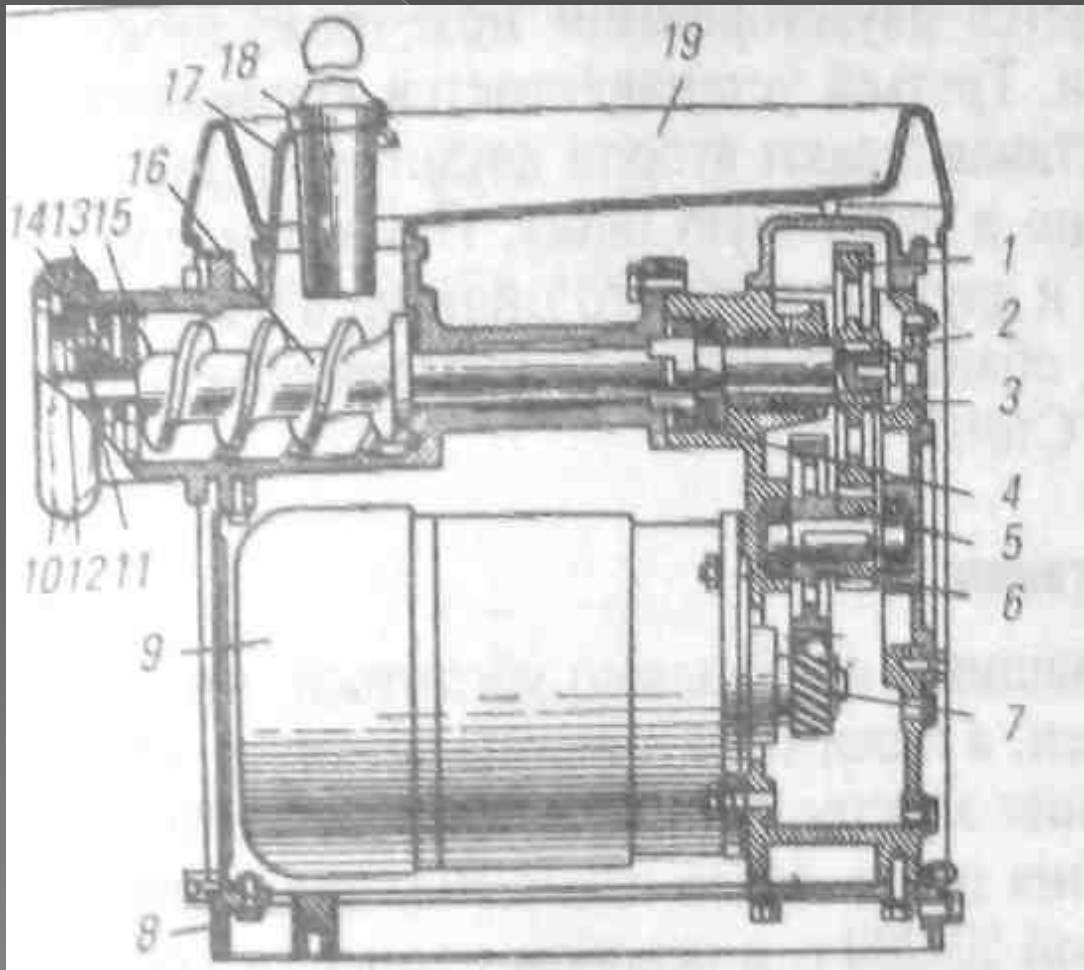


Тестозакаточная машина JAC Unic

Производительность 1200 шт/ч

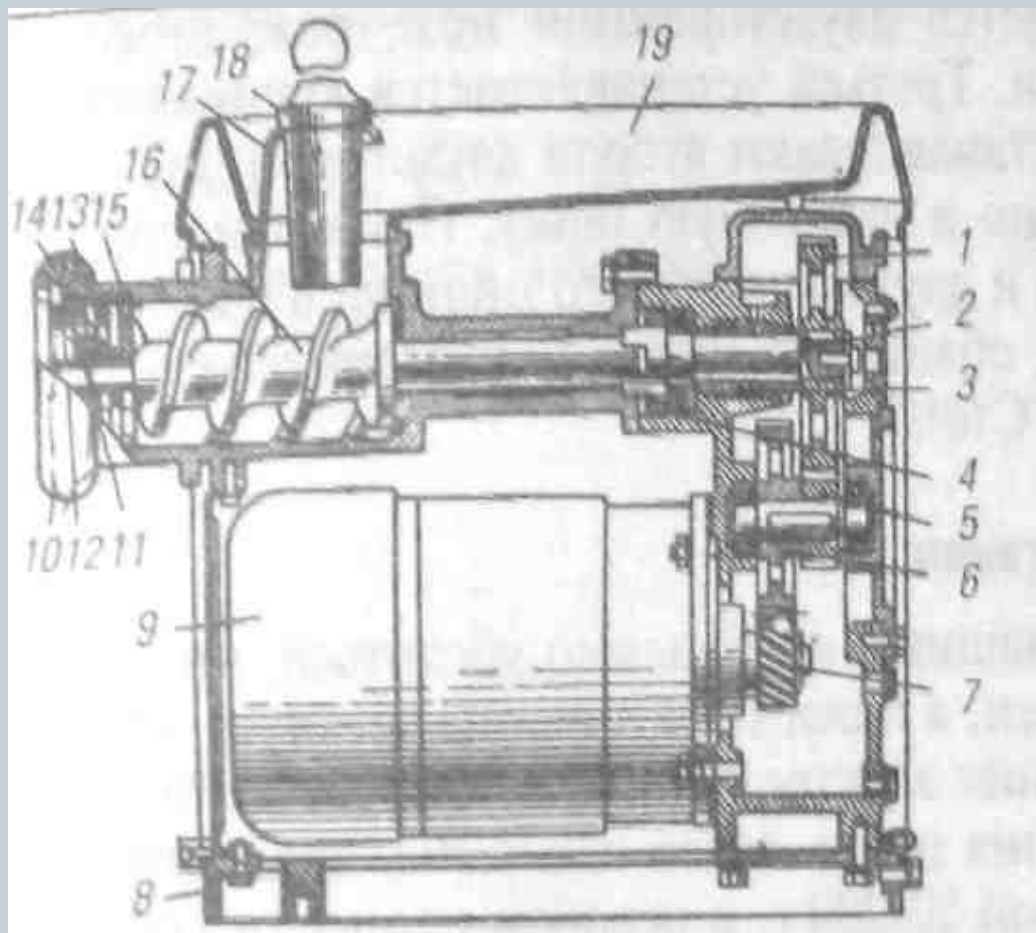
*Тестозакаточные машины предназначены
для формования батанообразных изделий.
Масса кусков 50-1200 г.*

Мясорубка



- 1)Зубчатые колеса
- 2)Шарикоподшипник
- 3)Манжет
- 4)Вал
- 5)Основание
- 6)Зажимная гайка
- 7)Шестерни
- 8)Электродвигатель
- 9)Ножевые решетки
- 10)Зажимная гайка
- 11)Двухсторонний нож
- 12)Толкатель
- 13)Упорное кольцо
- 14)Подрезная решетка
- 15)Шнек
- 16)Загрузочная чаша
- 17)Предохранитель
- 18)Рабочие инструменты

МИМ-82



4,6 – зубчатые колеса

2 – вал

3 – шарикоподшипник

4- манжет

5,7- шестерни

8- основание

9- электродвигатель

10- зажимная гайка

11,13- ножевые решетки

12- упорное кольцо

14- двухсторонний нож

15- подрезная гайка

16- шнек

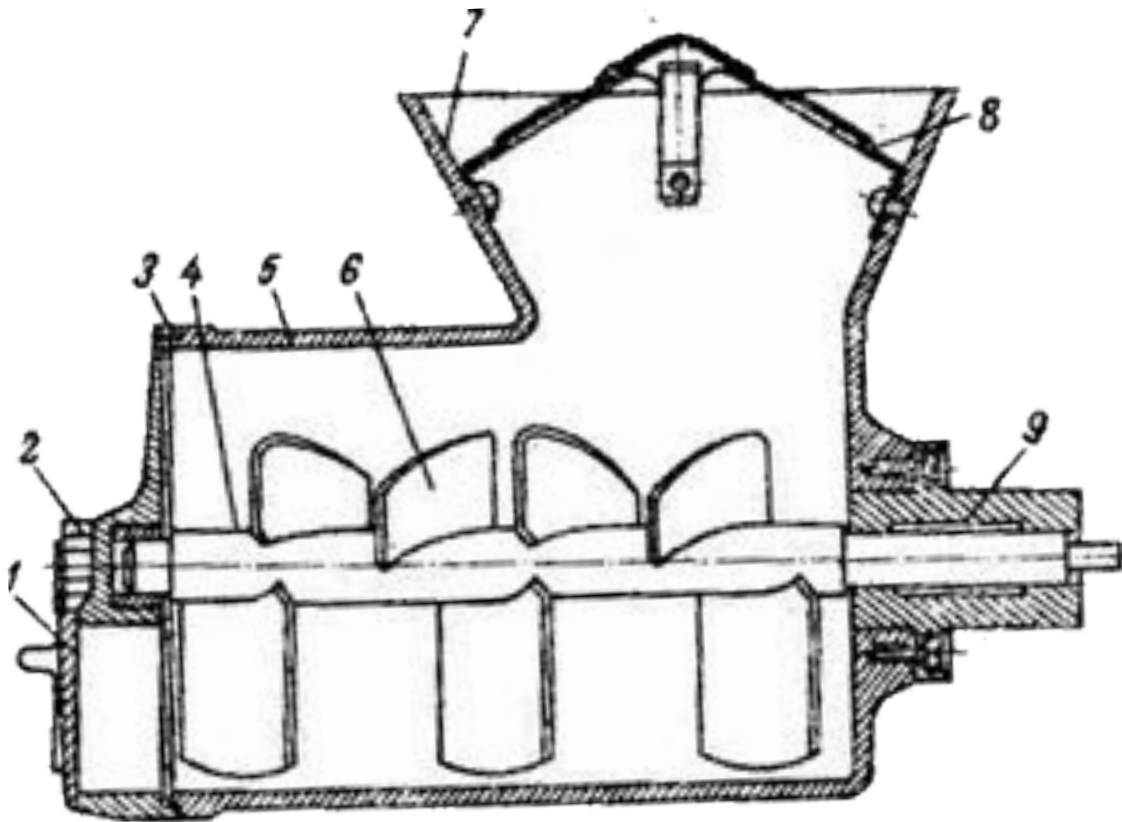
17- предохранитель

18- толкатель

19- загрузочная чаша

6- рабочие инструменты

Фаршемешалка



- 1- заслонка
- 2-откидной болт
- 3-крышка
- 4-рабочий вал
- 5- корпус
- 6- лоток
- 7- загрузочный бункер
- 8- решетка
- 9- хвостовик