

Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-1М

Назначение

Тестомесилка У1-ЕТК-1М применяется на хлебоприёмных, мукомольных и хлебопекарных предприятиях, а также в лабораториях ГХИ и научно-исследовательских организациях. Предназначена для замеса теста из цельносмолотого зерна пшеницы (шрота) и муки хлебопекарного и макаронного помолов при определении количества и качества клейковины. Может применяться для замеса теста при лабораторных микровыпечках хлеба.



Принцип работы


Принцип работы тестомесилки заключается в смешивании компонентов, помещенных в дежу, образовании в ней теста и его интенсивном перемешивании пальцами вращающейся головки, движущейся по эпициклоидам относительно неподвижных стенок дежи.

Преимущества

Тестомесилка надежна, проста, удобна и безопасна в эксплуатации. По техническому уровню соответствует международным образцам. Узел дозирования воды снабжен трехпозиционным переключателем доз на 14, 17, 20 мл с точностью $\pm 2\%$ для замеса теста соответственно из 25, 30, 50 г навески шрота или муки.

Технические характеристики

Производительность	>40 замесов/ч
Продолжительность замеса	18 с
Частота вращения рабочего органа (на холостом ходу), об/мин	600 \pm 60
Доза воды, мл	14, 17, 20
Электрическая мощность	<0,18 кВт
Габаритные размеры, мм	320x225x335
Масса	<25 кг



142290, МО, г. Пущино, ул. Институтская, д.7, ИБП РАН
Телефон: +7 (495) 143-7740
Сайт: ibp-ran.ru
Эл. почта: sales@ibp-ran.ru