

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОРЦИОННАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ТИП UC

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОРЦИОННАЯ
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ТИП UC
тестомесильная машина
с подкатной дежой

1/1

10.06.2009

Тестомесильная машина с подкатной дежой; спиральный месильный орган

- возможность подключения к сети
- спиральный месильный орган
- каркас машины - прочная сварная конструкция из стали
- компьютерное управление
- место подключения для WMD и прибора дозирования

Преимущества

- минимизация ошибок
- лучшее качество теста, оптимальное привнесение воздуха при мешении, оптимальный результат при маленьких замесах
- не требуется подставка
- оптимальное использование машины посредством управления рецептами
- надежность при тестоприготовлении



Исполнение

- 1 дежа с ручкой
- компьютерное управление с отключением по сопротивлению
- работа с контроллером спереди
- резинометаллические рельсы
- месильный орган из нержавеющей высокосортовой стали
- сторона обслуживания/распределительный шкаф справа

Дополнительное оснащение

- компьютерное управление с отключением по температуре снаружи
- смазка дежи
- сетевое подключение
- сторона обслуживания справа
- крышка для загрузочного отверстия

	UC 80	UC 120
Вместимость	80 кг муки 130 кг теста	120 кг муки 200 кг теста
Защита	16 кВА	24 кВА
Габариты (ДxШxВ) в мм	1.704 x 1.240 x 1.302	1.810 x 1.200 x 1.420
Варианты привода		
очень твердое тесто S3	110 оборотов/мин	105 оборотов/мин
твердое тесто S2	124 оборотов/мин	122 оборотов/мин
нормальное тесто S1	132 оборотов/мин	130 оборотов/мин
мягкое тесто N	149 оборотов/мин	145 оборотов/мин
очень мягкое тесто H	168 оборотов/мин	164 оборотов/мин
Продолжительность замеса		
пшеничное тесто	7 – 8 мин.	
ржаное тесто	4 – 6 мин.	



EMIL KEMPER GMBH . Lange Straße 8-10 . 33397 Rietberg . Germany .
Fon + 49 (0) 5 244-402-0 . Fax + 49 (0) 5 244-402-220 . info@emil-kemper.de . www.emil-kemper.de

Вернер & Пфляйдерер Лебенсмителътехник ГмбХ . Ул. Николаямская 57/1 . 109004 Москва . Россия
Тел. +7 (495) 911-94 44 . Факс +7 (495) 911-12 37 . wpg@hvo.ru . www.wplmos.com