

## Тестомес спиральный БЕЛТОРГМАШ МТ-60

Спиральный тестомес **БЕЛТОРГМАШ МТ-60** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена защитной крышкой и щитком с микровыключателями. Вращение дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивает тщательное перемешивание теста.



### Режимы работы:

- «1» – Машина работает на первой, более низкой скорости (обороты дежи – 10 об/мин., обороты спирали – 100 об/мин.) вращения инструмента.
- «2» – Машина работает на второй, более высокой скорости (обороты дежи – 20 об/мин., обороты спирали – 201 об/мин.) вращения инструмента.
- «Авт.» – После включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования (при изготовлении машины на предприятии установлено 90 секунд). По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП».

### Особенности:

- Эксплуатация при температуре окружающей среды от 1 до 40 °С
- Производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015

**Цена: 149080 руб.**

| Характеристики |                   |
|----------------|-------------------|
| Высота         | от 895 до 1460 мм |
| Ширина         | 895 мм            |
| Глубина        | 535 мм            |
| Мощность       | от 1 до 1.7 кВт   |
| Дрожжевое      | 48 кг             |
| Объем дежи     | 60 л              |
| Напряжение     | 380 В             |
| Крутое тесто   | True              |
| Загрузка теста | от 25 до 48 кг    |

| Характеристики                            |  |
|---|--|
| Кол-во скоростей                          | 2 скорости   |
| Вес (без упаковки)                        | 145 кг   |
| Производительность                        | 200 кг/ч   |
| Страна-производитель                      | Беларусь   |
| Механизм крепления чаши                   | съёмная дежа   |
| Механизм поднятия головы                  | подъёмная траверса   |
| Крутое (при влажности не менее 46%)       | 25 кг  |
| Номинальная потребляемая мощность         | 1,43 / 2,15 кВт  |
| Загрузка ингредиентов для теста, не более | Дрожжевое 48 кг Крутое (при влажности не менее 46%): 25 кг |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**  
**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**