

## Тестоокруглитель Восход ТО-6

Тестоокруглитель **Восход ТО-6** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для создания однородной структуры, частичного удаления диоксида углерода, заделки поверхностных пор и придания заготовкам шарообразной формы. Рабочая поверхность конуса, желобов и подающего лотка покрыты фоторопластовой антиадгезионной композицией.

В комплект поставки включен набор принадлежностей.

Оборудование поставляется в разобранном виде. Монтаж и пусконаладочные работы производятся квалифицированными специалистами. Стоимость работ рассчитывается индивидуально.



### Особенности:

- Электропривод для регулировки положения сегментов желоба относительно конуса в зависимости от массы тестовой заготовки
- Защита тепловентилятора от перегрева
- Обдув тестовых заготовок во время округления подогретым, неподогретым воздухом, возможность отключения обдува
- Плавная регулировка частоты вращения конуса с индикацией
- Счетчик тестовых заготовок с индикацией на дисплее
- Индикация на дисплее расстояния между конусом и желобом в миллиметрах
- Отбойник обеспечивает стабильное положение заготовки на выходе
- Приемный и отводящий транспортеры
- Накладки, исключающие "отщипывание" кусочков от тестовой заготовки
- Мукопосыпатель с регулировкой расхода муки
- Разъем для подключения тестоокруглителя к устройству управления тесторазделочной линией
- Механизм центральной регулировки желоба, позволяющий быстро перенастраивать тестоокруглитель для работы с заготовками различной массы
- Стол для сбора мучной пыли
- 4 поворотные колесные опоры, 2 из которых с тормозами-фиксаторами
- Увеличенный путь движения

**Цена: 1305430 руб.**

Характеристики	
Вес	1 место 520 кг 2 место: 55 кг
1 место	537 кг
2 место	77 кг
Габариты	1700x1600x1900 мм
Мощность	3,2 кВт

## Характеристики

Напряжение	380 В
Вес с упаковкой	1 место 537 кг 2 место: 77 кг
Габариты в упаковке	1 место 1400x1300x1890 мм 2 место: 1000x750x525 мм
Частота вращения конуса	от 40 до 60 об/мин.
Масса тестовых заготовок	от 0,05 до 1 кг
Влажность тестовых заготовок	от 40 до 44%
Длина пути движения по поверхности конуса	6,3 м
Производительность (для тестовых заготовок до 0,5 кг), не более	3600 шт./ч

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**