



## Тістовироблювач серії КТМ

Тістовироблювач КТМ - це реальна економія робочої сили. Його головна перевага полягає в тому, що обробка тіста при його розподілі на рівні порції відбувається без пресування або травмування. Контактують з тістом поверхні виготовлені з нержавіючої сталі і змащуються маслом, яке використовується в харчовій промисловості. Дуже зручно, що змазка працює повністю в автоматичному режимі, збільшуючи цим термін служби обладнання.

Вакуумно-поршнева система, за допомогою якої відбувається розподіл тіста, дозволяє дбайливо обробляти будь яке тісто, при цьому повністю зберігаючи його структуру і цілісність клейковини.

Якість випічки поліпшується на 20 – 25%.

- Акуратне ділення без стиснення і зайвої деформації
- Подача тіста проводиться під дією сили вакууму, що створюється поршнем
- Частини, що вступають у контакт з тістом, виконані з нержавіючої сталі
- Автоматична система мастила продовжує термін служби обладнання
- Регулювання ваги може вироблятися як автоматично, так і вручну
- Обшивка з нержавіючої сталі
- Литий корпус
- Вакуумний принцип забору тіста
- Регулювання швидкості роботи шляхом переміщення ременя на шкифе приводу
- Змащення здійснюється по замкнутому колу
- Механічний борошнопосипач
- Регулювання ваги тістової заготовлі
- Завантажувальна воронка з нержавіючої сталі на 80 кг

Опції:

- Збільшена воронка (120 кг)
- Тефлонове покриття воронки
- Лічильник заготівель
- Електронний варіатор швидкості
- Здвоювання заготівель

Модель	КТМ-60	КТМ-60D	КТМ-70	КТМ-80	КТМ-90	КТМ-110	КТМ-130
Продуктивність (од. / год)	1000-2000	2000-4000	1000-2000				
Ваговий діапазон тістових заготівель (г)	50-150	50-150	70-200	80-350	100-450	150-600	200-1000
Місткість (кг)	80						
Габарити машини (мм)	650x1370x1600						
Висота виходу тіста (h) (мм)	930-1000						
Потужність електроенергії (кВт)	1.8						
Вага обладнання (кг)	500						