

Юр.адр.: 350020, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, д.170, корпус 2, квартира 16 Тел: +7 (900) 246-86-60

р/с 40802810230000073752 к/с 30101810100000000602 БИК 040349602

Краснодарское отделение №8619 ПАО Сбербанк

ТЕХНИКО-KOMMEPЧECКОE ПPEДЛОЖЕНИЕ

Тестомес Hualian HWJ-25

Артикул: HWJ-25



Характеристики

Данные о характеристиках не найдены.

Цена без учета доставки: **94 000 Р** (с НДС)

Технические характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	1.5
Время замеса (мин)	3-10
Максимальная разовая загрузка теста (кг)	18,75
Скорость вращения рабочего органа (об/мин)	25
Габаритные размеры (мм)	880×482×930
Масса (кг)	200

КОНТАКТЫ И РЕКВИЗИТЫ

Сайт	https://www.intertooler.ru
Телефон	+7 (900) 246-86-60
Юридический адрес	350020, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, д.170, корпус 2, квартира 16
Банк	Краснодарское отделение №8619 ПАО Сбербанк
БИК	040349602
Расчетный счет	40802810230000073752
Корреспондентский счет	30101810100000000602

ОПИСАНИЕ

Эта модель создана специально для замеса **крутого, плотного теста**. С её помощью удобно готовить тесто для пельменей, вареников, чебуреков, лаваша, а также для сушек, баранок и некоторых видов кондитерской продукции (например, для заварного пряника). Иногда её используют и в других целях — например, для перемешивания соусов или начинок в кафе и столовых.

Ключевые особенности

- **Конструкция.** Горизонтальная дежа с особой геометрией стенок: это помогает избежать «мёртвых зон» и налипания теста, обеспечивая однородность массы. Месильный орган — вал с лопатками. В деже два ряда лопаток-ножей расположены под углом 90° относительно приводного вала. Они работают попарно, эффективно перетирая и разрывая тесто. Один вал подвижный (по центру дежи), второй неподвижный (на задней стенке, усилен стальной пластиной для жёсткости).
- **Материалы.** Все детали, которые контактируют с продуктом (дежа, лопасти, валы), сделаны из пищевой нержавеющей стали (AISI 304). Это гарантирует гигиеничность и долговечность.
- **Удобство.** Дежа механически опрокидывается на 90° — так выгружать готовое тесто гораздо проще. Есть отсекатели (3 штуки), которые помогают контролировать процесс и не допустить переполнения. Для безопасности предусмотрена защитная крышка.
- **Управление.** Электромеханическое, запускается одной кнопкой.
- **Интеграция.** Компактные габариты позволяют легко вписать машину в существующую производственную линию.

Технические характеристики

- Напряжение: 380 В
- Мощность двигателя: 1,5 кВт

- Объём дежи: 25 л.
- Рекомендуемая разовая загрузка: не более 70% от объёма дежи, то есть около 18,75 кг.
- Скорость вращения месильного органа: 25 об/мин.
- Время одного цикла замеса: 3–10 минут.
- Производительность: около 150 кг/ч.
- Габариты (Ш×Г×В): 880×482×930 мм.
- Вес (без упаковки): 200 кг.
- Установка: напольная.
- Дополнительные опции: реверс отсутствует, таймер отсутствует.
- Гарантия: 12 месяцев.
- Страна производства: Китай

Сформировано 24.08.2026 19:58 · INTERTOOL.RU