

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-КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Тестомес Hualian Machinery HWJ-50

Артикул: HWJ-50

Тестомес для крутого теста Hualian
HWJ-50



Характеристики

Данные о характеристиках не найдены.

Цена без учета доставки: **217 107 ₽** (с НДС)

Технические характеристики

Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	3
Мощность электродвигателя опрокидывателя (кВт)	0.37
Время замеса (мин)	3-10
Максимальная разовая загрузка теста (кг)	37,5
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	26
Габаритные размеры (мм)	1110×630×1070

КОНТАКТЫ И РЕКВИЗИТЫ

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

ОПИСАНИЕ

Тестомесы серии HWJ-50 рассчитаны на загрузку теста до 50 кг. Тестомес состоит из основных стандартных элементов: электродвигателя, ременной передачи, червячного одноступенчатого редуктора с передаточным отношением 1:30, рабочего органа и дежи. В деже тестомеса расположены два ряда лопаток-ножей под углом девяносто градусов относительно приводного вала. Модели тестомесов на 50 литров оборудованы механизмом опрокидывания дежи и выгрузки теста. По окончании замеса оператор останавливает тестомес и включает электродвигатель опрокидывания дежи. После опрокидывания срабатывает конечный выключатель и дежа останавливается в крайнем нижнем положении. Оператор включает месильный орган и выгружает готовое пельменное тесто в подходящую емкость. Затем выключает вращение месильного органа и включает подъем дежи в исходное рабочее положение. При достижении крайнего верхнего положения срабатывает конечный выключатель и электродвигатель опрокидывателя останавливается. Тестомес HWJ-50 оборудован защитной крышкой, что предотвращает распыл муки при замесе теста.

Для корректной работы оборудования влажность теста должна быть не менее 38%.

Это профессиональное оборудование для крупных производств: пельменных, макаронных цехов, пекарен. Его сильная сторона – замес **крутого теста** (с влажностью от 38%). С его помощью готовят тесто для пельменей, вареников, чебуреков, ravioli, лапши (удон, соба), пресных лепёшек, коржей для пиццы. Также модель можно использовать в кафе или столовых для перемешивания соусов и начинок, а в кондитерских цехах малой и средней мощности – для заварного пряника, сахарного печенья. HWJ-50 хорошо вписывается в автоматизированные линии, например, при выпуске замороженных полуфабрикатов.

Технические характеристики

- **Тип:** горизонтальный, напольный
- **Объём дежи:** 100 л.
- **Максимальная разовая загрузка сырья:** до 50 кг.

- **Мощность двигателя:** 3 кВт.
- **Мощность двигателя опрокидывателя:** 550 Вт.
- **Напряжение:** 380 В.
- **Скорость вращения месильного органа:** 26 об/мин.
- **Время одного цикла замеса:** 6–12 минут (в зависимости от рецептуры).
- **Производительность:** до 200 кг/час.
- **Габариты (Д×Ш×В):** 1110×630×1070 мм.
- **Вес без упаковки:** 340 кг.
- **Материал контактных поверхностей:** пищевая нержавеющая сталь AISI 304.
- **Управление:** электромеханическое.
- **Особенности конструкции:** двухступенчатая коробка передач (позволяет гибко регулировать скорость), механизм опрокидывания дежи на 90° для выгрузки, защитная крышка (предотвращает распыл муки), усиленная рама с виброизоляцией.

Ключевые особенности и преимущества

- **Двойные лопасти месильного органа.** Усиленные рабочие органы из нержавеющей стали спроектированы так, чтобы при синхронном вращении максимально вовлекать массу и не оставлять «мёртвых зон».
- **Надёжность при интенсивных нагрузках.** Цепной привод и двухступенчатая коробка передач рассчитаны на работу в несколько смен.
- **Гигиеничность.** Герметичные уплотнения исключают попадание смазки в продукт.
- **Удобство выгрузки.** Механизм опрокидывания дежи упрощает процесс.
- **Совместимость.** Модель можно интегрировать с другим промышленным оборудованием

Сформировано 24.08.2026 20:08 · INTERTOOL.RU