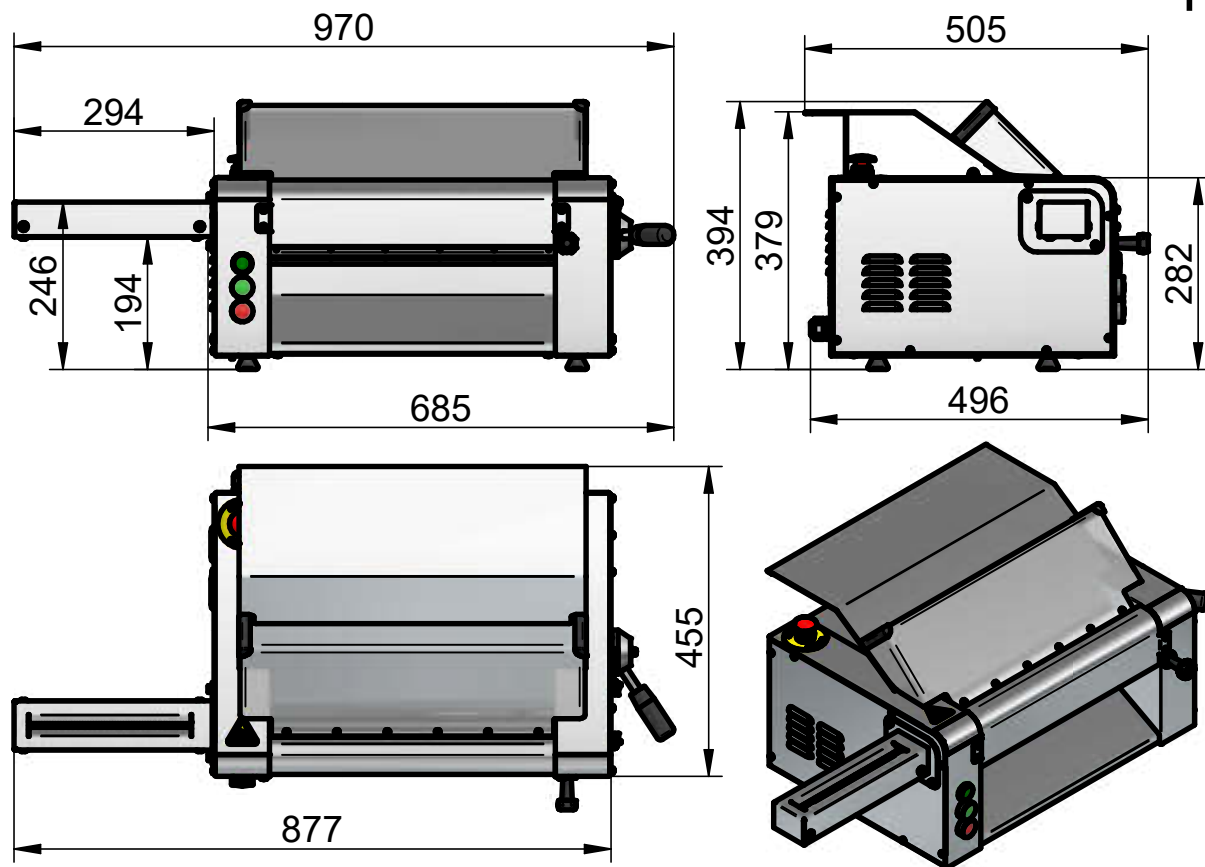


# Машина тестораскаточная ТРМ-420



| Наименование параметра                 | Величина   |
|----------------------------------------|------------|
| Код изделия                            | 0119       |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,37       |
| Номинальное напряжение, В              | 400        |
| Род тока                               | 3N/PE      |
| Частота тока, Гц                       | 50         |
| Рабочая температура                    | +10...+45  |
| Скорость раскатки, м/сек.              | 0,2        |
| Количество скоростей                   | 1          |
| Способ монтажа                         | Настольная |
| Диапазон регулировки толщины           | 0,1-10     |
| Регулировка толщины раскатки           | Ручная     |
| Длина скалок, мм                       | 420        |
| Ширина раскатываемого теста, мм.       | 400        |
| Диаметр скалок, мм.                    | 60         |
| Материал скалок                        | Нерж.сталь |
| Максимальные габаритные размеры, мм.   |            |
| - длина                                | 685 (970)  |
| - ширина                               | 505        |
| - высота                               | 394        |
| Масса машины, не более, кг.            | 67         |

**Тестораскаточная машина ТРМ-420** предназначена для использования на кухне ресторанов, кафе, столовых и любых предприятий общественного питания для раскатки яичного теста, теста для хлебобулочных изделий с целью облегчения формования коржей для приготовления пиццы, хлеба, пирогов и т.п. с сохранением характеристик теста, также для приготовления лапши шириной 2, 4, 6 и 12 мм. в зависимости от применяемой съемной насадки-лапшерезки.

Управление работой машины осуществляется с электромеханической панели.

Раскатка теста производится вручную путем последовательного пропускания заготовки теста между скалками и изменения вручную толщины раскатки при помощи рукоятки в диапазоне 0,1...10 мм.

Металлические детали машины, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали; пластиковые - из полиамида.

В качестве смазки вращающихся и трущихся поверхностей деталей машины, а также цепной передачи применена смазка *Molykote G0050FG* с наличием пищевого допуска H1 NSF.

Для эксплуатации машина устанавливается на ровное устойчивое основание без необходимости дополнительного монтажа.