

«ВОСХОД-ТО-4»

«ВОСХОД-ТО-5»

«ВОСХОД-ТО-6»

Тестоокруглитель
с центральной регулировкой



Тестоокруглитель «Восход-ТО-4»



Тестоокруглитель «Восход-ТО-5»

«VOSKHOD-TO-4»

«VOSKHOD-TO-5»

«VOSKHOD-TO-6»

Dough rounder
with operative adjusting

Тестоокруглители предназначены для создания однородной структуры теста, частичного удаления диоксида углерода, заделки поверхностных пор и придания шарообразной формы тестовым заготовкам хлебобулочных изделий из пшеничного теста влажностью 40 – 44%.

Эксплуатация тестоокруглителей рекомендуется в линиях производства заготовок хлебобулочной продукции, укомплектованных оборудованием фирмы «Восход»: тестоделителями «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-4», «Восход-ТД-5», шкафами предварительной расстойки «Бриз-плюс», «Бриз-плюс Супер», тестозакаточными машинами «Восход-ТЗ-3М», «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-6».



Тестоокруглитель «Восход-ТО-6»



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001:2008, которая была независимо сертифицирована LRQA сертификат SPB 0006307



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы HACCP и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA №SPB 0006307/A

«ВОСХОД-ТО-4, ТО-5, ТО-6»

Тестоокруглители

Технические характеристики:

Производительность, шт/час (шт./мин.), не более
Масса тестовых заготовок, кг
Влажность тестовых заготовок, %
Номинальная потребляемая мощность, кВт
Номинальное напряжение, В
Частота вращения конуса, об/мин
Габаритные размеры, мм
Масса, кг

* Ширина без лотка (ширина с лотком - 1900).

Конструктивные особенности:

- удобная регулировка желобов:
 - тестоокруглители «Восход-ТО-4», «Восход-ТО-6» имеют механизм центральной регулировки желобов, позволяющий быстро перенастраивать тестоокруглитель для работы с заготовками различной массы
 - тестоокруглитель «Восход-ТО-5» имеет фиксирующие рукоятки, позволяющие регулировать желоба
- покрытие рабочих поверхностей конуса, желобов и выгрузного лотка (при наличии) - фторопластовая антиадгезионная композиция с повышенными противоизносными свойствами
- обдув тестовых заготовок с помощью тепловентилятора воздухом температуры окружающей среды или нагретым ТЭНом теплым воздухом, предусмотрены: защита тепловентилятора от перегрева и возможность отключения обдува
- накладки, входящие в состав округляющего желоба, позволяют минимизировать «отщипывание» кусочков от тестовой заготовки, имеют сложный нелинейный профиль, рассчитанный с помощью компьютера, изготовлены из современного полимерного материала - каплена, допущенного к применению в пищевой промышленности
- четыре поворотные колесные опоры, две из которых снабжены тормозами-фиксаторами
- мукопосыпатель с возможностью регулировки расхода муки
- удобный стол для сбора мучной пыли
- наличие специального разъема для подключения тестоокруглителя к устройству управления тесторазделочной линией (только для линий, укомплектованных оборудованием «Восход»)
- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого обслуживания
- использование современных комплектующих обеспечивает надежность и долговечность в эксплуатации

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.
«Восход» является зарегистрированным торговым знаком
ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД»

«VOSKHOD-TO-4, TO-5, TO-6»

Dough rounders