

# Тестомесы ZKHM-40, ZKHM-75, ZKHM-150

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru) || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>

# Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-40



Небольшой, компактный тестомес ZKHM-40 удивит своей мощностью и высокой производительностью. Его можно рекомендовать на небольшие и средние предприятия пищевой промышленности, в кондитерские и кулинарные цеха. Среди достоинств данных аппаратов стоит выделить следующие:

Корпус машины изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

Уникальная конструкция позволяет быстро и легко заменить основные конструктивные узлы аппарата.

Процесс перемешивания теста осуществляется под отрицательным давлением вакуума, влагопоглощение растительных белков происходит наиболее быстро и в большей степени, в результате образуется великолепная структура клейковины, гладкое тесто с нежно-жёлтым оттенком. Готовая продукция становится мягкой прозрачной.

Под действием вакуума повышается влагосодержание муки, по сравнению с обычной тестомесильной машиной. Если в обычных тестомесах влагосодержание составляет до 38%, то в вакуумных этот показатель увеличивается до 55%.

Дежу можно опрокинуть на 90°.

На панели управления можно регулировать время замеса и степень вакуума согласно технологии приготовления.

Характеристики	ZKHM-40
Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	5
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	6
Потребляемая мощность (кВт)	2.2/2.3*2
Габаритные размеры (мм)	1000×600×1080
Масса (кг)	300

# Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-75



Чтобы добиться получения продукции высокого качества, необходимо использовать на производстве надежное и высокотехнологичное оборудование. Вакуумная лопастная тестомесильная машина ZKHM-75 предназначена для приготовления теста на любом пищевом производстве средней мощности. Эргономичный дизайн аппарата сочетается с надежностью и качеством, сравнимыми с европейским уровнем.

Процесс перемешивания теста осуществляется под отрицательным давлением вакуума, влагопоглощение растительных белков происходит наиболее быстро и в большей степени, в результате образуется великолепная структура клейковины, гладкое тесто с приятным оттенком. В процессе варки полуфабрикаты, приготовленные из такого теста, не будут трескаться и развариваться.

Основные детали и узлы аппарата легко подвергаются замене и санитарной обработке. Опрокидывающаяся дежа облегчает выгрузку продукта из аппарата. Следует также отметить, что работа на данных тестомесах не требует специальной инженерной подготовки, процесс управления очень прост. Регулировки устанавливаются на панели управления, интерфейс русифицирован, на аппарате можно регулировать время замеса и степень вакуума в зависимости от рецептуры теста.

Характеристики	ZKHM-75
Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	6.6
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	6
Количество замешиваемого теста (кг)	25
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	39
Габаритные размеры (мм)	1210×660×1165
Масса (кг)	500

# Вакуумная тестомесильная машина ZKHM-150



На крупных и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности целесообразно использование аппарата ZKHM-150. Он, как и другие аппараты этого модельного ряда, предназначен для замеса теста для бараночных, пряничных и других сортов мучнисто-кондитерских изделий в хлебопекарном производстве, кондитерской промышленности, а также идеален для работы в пельменных цехах. Машина состоит из станины, поворотной дежи, лопастного месильного органа, откидной крышки, закрепленной на станине, механизма поворота дежи на угол до 180 град., приводного устройства, электродвигателя, вакуумного компрессора. Корпус аппарата изготовлен из высококачественной нержавеющей стали. За счет высокой мощности тестомеса, в вакуумной среде время замеса может сокращаться до 6 мин, при этом продукт получается на выходе лучшего качества с минимальными потерями основных питательных веществ и веса готового изделия. Мука с водой перемешиваются под отрицательным давлением вакуума, при этом происходит наиболее полное и быстрое набухание растительных белков, качество теста улучшается, на выходе получается тесто с великолепной структурой клейковины. Такой способ замеса позволяет получить идеально гладкую поверхность теста. В то же время внутренняя его структура тонкая, равномерная, пластичная. Особенно это важно при производстве замороженной продукции (пельмени, чебуреки, вареники). В процессе варки такие полуфабрикаты не трескаются, сохраняют отличный внешний вид.

Характеристики	ZKHM-150
Напряжение (В)	380
Мощность двигателя (кВт)	11
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Время замеса (мин)	6
Количество замешиваемого теста (кг)	от 50 до 75
Скорость вращения шнека для перемешивания (об/мин)	44
Габаритные размеры (мм)	1340×920×1375
Масса (кг)	1000

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru) || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>