

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

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  
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  
Казахстан (772)734-952-31

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  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

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

## Тестомесы



Hualian Machinery предлагает купить на выгодных условиях тестомесы. Грамотное проектирование, использование новейших технологий и качественных материалов позволяет гарантировать высокую надежность и продолжительный срок службы агрегата. Конструкция тестомеса включает с себя ряд узлов:

- прочный цельный корпус;
- месильный орган;
- приводной механизм;
- дежа (бункер).

Тестомесы HWJ отличаются функциональностью, эргономичным дизайном, прочностью, а также в полной мере отвечают действующим гигиеническим требованиям. При этом все соприкасающиеся с продуктом узлы, в том числе бункеры, выполнены из нержавеющей стали.

Для работы тестомеса необходимо загрузить в бункер с месильным механизмом пищевые компоненты. На приводной механизм подается питание, после чего лопатки замешивают тесто.

# Тестомес HWJ-15

Тестомес HWJ-15 представляет собой профессиональное оборудование для небольших и средних производств, предприятий быстрого питания, пельменных, ресторанов и т.п.

Отличительные особенности тестомесов серии HWJ:

- высокое качество исполнения;
- компактная конструкция, требующая минимум свободного рабочего пространства;
- удобная выгрузка готового теста благодаря механическому опрокидыванию дежи на 90 градусов;
- простое управление одной кнопкой;
- легкая интеграция с любыми производственными линиями;
- низкий уровень шума;
- небольшой расход электроэнергии;
- простота и удобство ремонта.

Все контактирующие с продуктами детали выполнены из пищевой нержавеющей стали, что соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Возможно исполнение дежи в крашенном металле с нержавеющей вкладкой.

Единовременная загрузка дежи – до 15 кг.

Месильный орган представляет собой вал с установленными по периметру лопатками. На передней стенке установлены отсекатели теста (3 шт.) Подобная конструкция подходит для замешивания различных видов теста, в особенности – для крутого. Тестомес HWJ-15 является оптимальной моделью для приготовления крутого, жесткого и сухого теста — пельменного, теста для мант, чебуреков и пр.

Среднее время замешивания – 5-15 мин. Скорость вращения месильного органа — 50 об/мин. Производительность, в зависимости от времени замешивания и особенностей теста – от 90 до 150 кг/час.

Характеристики	HWJ-15
Время замеса, мин	5-15
Объем дежи, л	30
Загрузка, кг	до 15
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	50
Напряжение, В	380
Масса, кг	80
Габаритные размеры, мм	600x500x800

## Тестомес HWJ-25

Тестомесы широко востребованы на кондитерских, хлебопекарных и других пищевых предприятиях. Компания Hualian Machinery предлагает к продаже такое оборудование на привлекательных условиях.

Предлагаемые в данном разделе тестомесы серии HWJ предназначены для замешивания из муки и других компонентов крутого теста. Это оборудование может успешно применяться при производстве полуфабрикатов,пельменей, вареников и пр.

Характеристики	HWJ-25
Разовая загрузка дежи, л	25
Время замеса, мин	3-10
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	25
Мощность электродвигателя, кВт	1,5
Мощность электродвигателя опрокидывателя, кВт	0,37
Напряжение, В	380
Масса, кг	200
Габаритные размеры, мм	880x482x930

## Тестомес HWJ-50

Тестомесы широко востребованы на кондитерских, хлебопекарных и других пищевых предприятиях. Компания Hualian Machinery предлагает к продаже такое оборудование на привлекательных условиях.

Предлагаемые в данном разделе тестомесы серии HWJ предназначены для замешивания из муки и других компонентов крутого теста. Это оборудование может успешно применяться при производстве полуфабрикатов,пельменей, вареников и пр.

Характеристики	HWJ-50
Разовая загрузка дежи, л	50
Время замеса, мин	3-10
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	26
Мощность электродвигателя, кВт	3
Мощность электродвигателя опрокидывателя, кВт	0,37
Напряжение, В	380
Масса, кг	340
Габаритные размеры, мм	1110x630x1070

# Тестомес HWJ-100

Тестомесы широко востребованы на кондитерских, хлебопекарных и других пищевых предприятиях. Компания Hualian Machinery предлагает к продаже такое оборудование на привлекательных условиях.

Предлагаемые в данном разделе тестомесы серии HWJ предназначены для замешивания из муки и других компонентов крутого теста. Это оборудование может успешно применяться при производстве полуфабрикатов, пельменей, вареников и пр.

Характеристики	HWJ-100
Разовая загрузка дежи, л	100
Время замеса, мин	5-10
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	29
Мощность электродвигателя, кВт	5,5
Мощность электродвигателя опрокидывателя, кВт	0,75
Напряжение, В	380
Масса, кг	360
Габаритные размеры, мм	1250x740x1300

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

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  
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  
Казахстан (772)734-952-31

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  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

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