

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

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

## Тестомесильные машины МТ–150ZL, МТ–150ZL(Н), МТ–150ZL(П), МТ–150ZL(НП)



### Назначение

Машина тестомесильная с Z-образными лопастями применяется на хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах, цехах общего питания и т.д.

Тестомесильная машина предназначена для замеса:

- пшеничного и ржаного теста;
- крутого бараночного теста (баранки, сушки, бублики и т.п.);
- пельменного теста;
- кондитерских изделий и кондитерских масс, для производства пряников, печенья и т.п.;
- мясных полуфабрикатов для производства пиццы, пельменей, чебуреков, вареников и т.п.

### Устройство и принцип работы

Тестомесильная машина состоит из сварного корыта или корыта с терморубашкой, в котором установлены два месильных вала с Z – образными лопастями. Привод этих валов осуществляется от электродвигателя мощностью 3 кВт.

Для предотвращения выброса муки из корыта при загрузке, она снабжена подвижной крышкой.

В крышке имеется большое окантованное отверстие, для загрузки корыта мукой из дозатора через матерчатый рукав.

Для загрузки других компонентов и выгрузки готового теста, корыто машины поворачивается вперед на угол до 100 градусов при помощи поворотного устройства.

Все это вместе с ограждением смонтировано на сварной раме. Замес теста в корыте осуществляется месильными лопастями, вращающимися в разных направлениях.

Выгрузка готового теста осуществляется поворотом корыта.

Для приготовления теста, загрузить корыто необходимыми компонентами через отверстие в крышке дозатором. При необходимости загрузки некоторых компонентов вручную нажатием кнопки, повернуть корыто на угол 15-20 градусов.

После окончания загрузки кнопкой повернуть корыто в рабочее положение.

Кнопкой запустить привод месильных валов и натирать продукт до готовности. При необходимости через штуцер (гибкими шлангами) в терморубашке месильной емкости подается пар или горячая вода для прогрева смешиваемых компонентов или холодная вода для охлаждения, согласно технологии производства. Подвод и отвод воды и пара осуществляется через штуцера с резьбой 1/2G, расположенные в верхней части передней и задней стенки рубашки. Слив конденсата и воды производится через пробку в нижней части рубашки.

Для контроля готовности теста повернуть корыто кнопкой на угол 15-20 градусов.

Выгрузку готового теста осуществить поворотом корыта на угол 90-100 градусов кнопкой и удерживая её.

При максимальном угле поворота срабатывает конечный выключатель и поворот автоматически остановится.

Лопасты при любом повороте корыта автоматически останавливаются. Выгрузить продукт на стол или дежу.

Если при этом часть теста останется, необходимо повернуть лопасти, нажав две кнопки на пульту.

Возврат корыта в исходное положение осуществляется нажатием кнопки на пульту.

Остановка поворота корыта в исходное положение осуществляется конечным выключателем.

Общий «Стоп» любого механизма осуществляется кнопкой (грибок красного цвета).

Крышка ограждения вручную не открывается.

#### Техническая характеристика

Модель	MT-150ZL	MT-150ZL(H)	MT-150ZL(П)	MT-150ZL(HP)
Производительность по тесту для сухек, кг/ч	не менее 350			
Масса одного замеса по тесту для сухек, кг	100			
Масса одного замеса по тесту для пельменей, кг	до 75			
Максимальный угол поворота корыта, град	100			
Частота вращения месильных валов, об/мин	30			
Мощность привода месильных валов, кВт	3			

Мощность привода поворота корыта, кВт	1,1			
Объем корыта, м <sup>3</sup> (л)	0,15 (150)			
Рабочее давление пара в полости корыта с терморубашкой, кг/см <sup>2</sup>	—		Не более 0,7 (68646Па)	
Модель корыта	—		корыто с терморубашкой	
Марка материала корыта	Ст 3	Нерж X18H9T	Ст 3	Нерж X18H9T
Марка материала месильных валов	Ст 3	Нерж X18H9T	Ст 3	Нерж X18H9T
Габаритные размеры, не более мм				
Длина	1080			
Ширина	719			
Высота	1156			
Высота (при поднятой крышке)	1300			
Масса, кг	не более 520		не более 520	

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

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