Коммерческое предложение Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды	Барнаул	Под заказ	2 895 299,00
2	Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды	Екатеринбург	Под заказ	2 895 299,00
3	Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды	Москва	Под заказ	2 895 299,00
4	Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды	Новосибирск	Под заказ	2 895 299,00
5	Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды	Ростов	Под заказ	2 895 299,00

Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды



Вакуумный тестомес ZHM-300 с дозатором воды – точность и автоматизация замеса. ZHM-300 с дозатором воды – это усовершенствованная модель вакуумного тестомеса, предназначенная для предприятий, где важна точность рецептуры и стабильность качества теста.

Идеально подходит для:

- Пекарен и хлебозаводов
- Кондитерских производств (слоеное, песочное, заварное тесто)
- Производства макаронных изделий
- Фабрик замороженных полуфабрикатов (пицца, пироги, пельмени)

Преимущества ZHM300 с дозатором воды:

1. Повышенная точность – автоматический дозатор обеспечивает идеальное соотношение воды и муки для стабильного качества теста.
2. Экономия времени – оператору не нужно вручную отмерять воду, сокращается время на подготовку замеса.
3. Снижение трудозатрат – минимизация ручного труда, меньше ошибок при замесе.
4. Гигиеничность – система дозирования интегрирована в конструкцию из нержавеющей стали, соответствует санитарным нормам.

5. Совместимость с вакуумным режимом – дозатор работает в связке с вакуумным насосом (3,83 м³/мин), улучшая структуру теста.

Выгода для производства:

Снижение себестоимости за счёт точного дозирования и уменьшения потерь сырья, стабильное качество продукции благодаря строгому соответствию каждого замеса заданным параметрам, а также увеличение производительности – автоматизация процесса позволяет выполнять больше замесов в смену.

ZHM-300 с дозатором воды – это инвестиция в качество, экономию и автоматизацию вашего производства! Для получения более подробной информации и консультации специалистов обращайтесь по телефону или оставляйте заявку на нашем сайте.

Технические характеристики

Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1 830×1 150×2 015
Объем дежи (л)	300
Вес нетто (кг)	1800
Скорость вращения месильного органа (об/мин)	40
Управление	Сенсорный дисплей с возможностью програм. дозировки
Рекомендованное давление воздуха (МПа)	0,6
Общая мощность (кВт)	24,75
Производительность вакуумного насоса (м³/ч)	20
Разовая загрузка сырья (кг)	до 100

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные