

Тестораскаточные машины КМРТ, МНРТ, МРСТ, МРТ, НРМ, Ролл-Станко, ТРМ

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
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: kka@nt-rt.ru || сайт: <https://lakkk.nt-rt.ru/>

Тестораскаточные машины ЛАККК

Тестораскаточная машина автоматическая МРСТ 650 ЛАККК



Тестораскатка МРСТ 650 ЛАККК - это удобство работы и надежность :

- Автоматический режим работы при помощи быстрого сенсорного экрана, 50 программ раскатывания теста.
- Каждый шаг тестораскаточной машины можно записать в программу.
- Двусторонняя синхронизация работы верхнего вала, позволит получить равномерную заготовку по всей ширине.
- Широкие транспортеры - 650 мм.
- Надежная и крепкая конструкция приводных валов.

Тестораскаточная машина МРСТ 650 подходит и для новичков и для профессионалов. Тестораскатка ЛАККК обрабатывает каждый тип теста бережно, в соответствии с его отличительными особенностями.

МРСТ 650 ЛАККК сама информирует оператора обо всём, что нужно сделать для выполнения поставленной задачи. Неопытный оператор без труда сможет быстро достичь поставленной цели. Машина сама сделает всю работу, просто выберите режим.

Тестораскаточная машина оснащена информативным, графическим дисплеем. Вы сразу поймете, какой процесс и какая программа активны в данный момент.

Технические данные:

Скорость ленты транспортера, м.мин	до 60
Зазор между раскатывающими валками, мм.	0,2- 42
масса порции теста, не более, кг.	16
ширина ленты транспортера, мм.	650
максимальная ширина пласта теста, мм.	600
Потребляемая мощность, кВт.	1,5
Номинальное напряжение, В.	380 – 3ф
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм.	4350*1350*1450

Дополнительно Вам поможет оборудование ЛАККК:

- мукоподсыпатель.

- устройство намотки теста.
- аппарат нарезки теста со сменными ножами.
- ножи декорирования и нарезки теста ЛАККК.
- стол автоматической нарезки теста ЛАККК или линия кондитерская ЛАККК.

Тестораскаточная машина МРСТ-128 / МНРТ-130



Предназначена для механизации процессов раскатки различных видов теста, в т.ч. слоеного, при производстве кулинарных и кондитерских изделий.

Характеристики тестораскаточной машины МРСТ 128 / МНРТ 130:

1.Производительность техническая , кг/ч	130
2.Толщина раскатанного теста, мм	1-70
3.Масса порции теста, кг, не более	10
4.Ширина пласта раскатываемого теста, мм	600
5.Мощность электродвигателя, кВт	530
на частоте вращения 1500 1/сек	1,32
на частоте вращения 750 1/сек	0,8
6.Питающая электросеть:	трехфазный
род тока	380
напряжение, В	50
частота, Гц	JP 34
7.Степень защиты от поражения электрическим током	16 А
8.Ток автоматического выключателя	1060
9.Габаритные размеры, мм (не более)	1555
длина	780
высота	245
ширина	
10.Масса, кг (не более)	

Тестораскаточная машина (кулинарная) МРТ 60



Технические характеристики

габариты

1000x1120x720 мм

мощность

0.55 кВт

Тестораскаточная машина КРТ 60 предназначена для механизации процесса раскатки слоеного теста на предприятиях общественного питания и предприятиях по производству продуктов питания.

Характеристики напольной тестораскаточной машины КРТ 60:

1.Производительность при приготовлении слоеного теста не менее, кг/ч	60
2.Толщина раскатанного теста, мм	1-50
3.Масса порции теста, кг, не более	10
4.Мощность электродвигателя, кВт, не менее	0,55
5.Ширина ленты транспортера, мм	530
6.Питающая электросеть:	трехфазный
род тока	380
напряжение, В	50
частота, Гц	1000
7.Габаритные размеры, мм (не более)	1120
длина	720
высота	165
ширина	
8.Масса, кг (не более)	

Машина тестораскаточная «Ролл-Станко-590»



Машина тестораскаточная «Ролл-Станко-590»

Машина тестораскаточная «Ролл-Станко-590» предназначена для механизации процесса раскатки всех видов теста для кулинарных и кондитерских изделий: слоёного, песочного, дрожжевого и т.д.

Характеристики:

1.Производительность (при приготовлении слоеного теста), кг/час	120
2.Максимальная масса порции теста, кг	10
3.Толщина пласта раскатываемого теста, мм	1-48
4.Ширина пласта раскатываемого теста, мм	590
5.Питающая электросеть:	трехфазный
род тока	380
напряжение в сети, В	50

частота, Гц	0,8
6.Суммарная мощность, кВт	0,75
7.Мощность электродвигателя, кВт	2890
8.Габаритные размеры, мм	1000
длина	1220
ширина	228
высота	
9.Масса, кг	

Машина тестораскаточная «Ролл-Станко-500»



Машина тестораскаточная «Ролл-Станко-500»

Машина тестораскаточная «Ролл-Станко-500» предназначена для механизации процесса раскатки всех видов теста для кулинарных и кондитерских изделий: слоёного, песочного, дрожжевого и т.д.

Производительность (при приготовлении слоеного теста), кг/час 100

2.Толщина раскатанного теста, мм 1-38

3.Масса порции теста, кг, не более 6

4.Ширина пласта раскатываемого теста, мм 500

6.Питающая электросеть: трехфазный

род тока 380

напряжение, В 50

частота, Гц 0,55

7. Мощность электродвигателя, кВт 1720

8.Габаритные размеры, мм (не более) 600

длина 910

высота 140

ширина

10.Масса, кг (не более)

Тестораскаточная машина КМРТ 80 – 500



Тестораскаточная машина КРТ 80/500 предназначена для механизации процесса раскатки слоеного теста на предприятиях общественного питания.

Характеристики настольной тестораскаточной машины КРТ 80/500:

1.Производительность при приготовлении слоеного теста не менее, кг/ч	80
2.Толщина раскатанного теста, мм	1-30
3.Масса порции теста, кг, не более	5
4.Мощность электродвигателя, кВт, не менее	0,75
5.Ширина ленты транспортера, мм	500
6.Питающая электросеть:	трехфазный
род тока	380
напряжение, В	50
частота, Гц	930
7.Габаритные размеры, мм (не более)	860
длина	800
высота	117
ширина	
8.Масса, кг (не более)	

МАШИНА РАСКАТКИ ТЕСТА ЛАВАША И ПИЦЦЫ НРМ-2



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес брутто, кг	100
Вес, кг	70
Время цикла раскатки, сек	от 3
Габариты, мм	850x650x550
Зазор между валами, мм	0.1-2
Мощность, кВт	0.6
Напряжение, В	230
Производительность, шт./час	до 600
Регулировка скорости вращения	есть (у валов)
Ширина раскатки, мм	до 600
Машина раскатки теста лаваша и пиццы НРМ-2.	

Применяется при изготовлении самого широкого спектра мучных изделий для смешивания теста. Характеризуется универсальностью, повышенной производительностью, надежностью и длительным сроком службы. Подходит, как для малых, так и средних предприятий.

Модификации на выбор:

- Медленное исполнение - 10-40 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)). Для сахарного теста, пряничного, сушки и т.д.
- Быстрое исполнение - 40-140 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)). Для песочного теста, взбивания масс и т.п.

Преимущества:

- объем бункера увеличен до 150 литров, что позволяет загружать до 150 литров ингредиентов для приготовления крутого теста;
- высокое качество готового продукта обеспечивается вращением лопастей со скоростью 40 об/мин, и их Z-образной формой
- электродвигатель мощностью 4 кВт;
- автоматическое выключение по таймеру;
- автоматическое выключение при чрезмерной нагрузке на электродвигатель;
- все комплектующие, напрямую контактирующие с пищевой продукцией, изготовлены из нержавеющей стали и полимеров;
- удобный процесс загрузки и разгрузки благодаря использованию стационарной и подкатной дежи;
- компактные с учетом технических характеристик размеры оборудования.

Как работает

Принцип действия тестомесильной машины для производства, купить которую предлагается в нашей компании, основан на вращении внутри бункера двух лопастей. Они имеют Z-образную форму и создают встречное движение ингредиентов. Это обеспечивает высокую однородность изготавливаемой тестовой массы, гарантируя качество и вкусовые свойства готовых изделий. Крутящий момент подается от электромотора, соединенного с лопастями через редуктор на подшипниковых опорах. Скорость изменяется на пульте управления при помощи частотного преобразователя. Все параметры текущего режима работы оборудования выводятся на специальный индикатор. Крышка бункерной емкости оснащена механизмом автоматического закрывания и открывания. Выгрузка осуществляется опрокидыванием на 120 градусов при помощи электродвигателя.

Технические характеристики

Норма объема загрузки, л: до 105
Объем бункера, л: 150
Скорость вращения рабочих органов (лопастей), об/мин: 100 (140)
Регулирование скорости вращения: бесступенчатое
Установленная мощность, кВт: 4
Номинальное напряжение, В : 380 / 50 Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм : 1500x700x1300
Масса, кг : 350

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА (КУЛИНАРНАЯ) МРТ 60



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	165
Габариты, мм	1000x1120x720
Масса порции теста, кг	10
Мощность, кВт	0.55
Напряжение, В	380
Производительность, кг/ч	60
Толщина раскатки, от и до мм	1-50
Ширина раскатки, мм	530

Тестораскаточная машина кулинарная КРТ - 60 МЕХАНИЗМЫ.



Тестораскаточная машина КРТ 60 предназначена для механизации процесса раскатки слоеного теста на предприятиях общественного питания и предприятиях по производству продуктов питания.

Характеристики напольной тестораскаточной машины КРТ 60:

1.Производительность при приготовлении слоеного теста не менее, кг/ч	60
2.Толщина раскатанного теста, мм	1-50
3.Масса порции теста, кг, не более	10
4.Мощность электродвигателя, кВт, не менее	0,55
5.Ширина ленты транспортера, мм	530
6.Питающая электросеть: род тока	трехфазный 380

напряжение, В	50
частота, Гц	1000
7.Габаритные размеры, мм (не более)	1120
длина	720
высота	165
ширина	
8.Масса, кг (не более)	

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ТРМ-400 (1 ПАРА ВАЛКОВ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	150
Габариты, мм	800x500x1400
Количество валов	2 или 4
Мощность, кВт	0.6
Напряжение, В	400
Производительность, кг/ч	до 200
Толщина раскатки, от и до мм	0.4-20
Ширина раскатки, мм	до 400

Тестораскаточная машина ТРМ-400 (1 пара валков).

Промышленная тестораскаточная машина для крутого теста нашла широкое применение в производстве различных кондитерских изделий, выполненных из муки. Возможность

регулировки толщины тестового листа (04-20 мм) позволяет ее использовать для производства хинкали, чебуреков, пельменей и ряда других изделий.

Специфика работы

В основе оборудования находится прочный металлический каркас, на котором расположены все элементы: бункер для теста, прокаточные валики, электропривод, блок управления. Первоначально тесто загружается в бункер. Оттуда оно подается на валики, которые и осуществляют его раскатку до нужной толщины. Расстояние между валиками может регулироваться, что дает возможность приготавливать тесто для широкого спектра изделий.

Конструктивные особенности

Обладая улучшенной производительностью (по сравнению с аналогами), достигающей 200 кг за час, тестораскаточная машина имеет целый комплекс особенностей:

- экономичность электроустановки – 600 Вт;
- возможность монтажа двух дополнительных валиков для раскатки теста;
- регулировка толщины тестового пласта в диапазоне 0,4 – 20 мм;
- небольшой вес и компактность габаритов позволяет устанавливать оборудование даже на малых предприятиях с ограниченным пространством в помещениях.

Немаловажным преимуществом выступает возможность адаптации автоматической системы ТРМ-400 под конкретные виды продукции.

Технические характеристики

Производительность, кг/ч: до 200
Толщина раскатываемого пласта, мм: от 0,4 до 20
Ширина раскатываемого пласта, мм: до 400
Количество валов: 2 или 4

Номинальное напряжение: 400В 50Гц
Установленная мощность, кВт: 0,6
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 800х500х1400
Масса, кг: 150

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ТРМ-400 (2 ПАРЫ ВАЛКОВ)



Бренд	МЕХАНИЗМЫ
Вес, кг	150
Габариты, мм	800x500x1400
Количество валов	2 или 4
Мощность, кВт	0.6
Напряжение, В	400
Производительность, кг/ч	до 200
Толщина раскатки, от и до мм	0.4-20
Ширина раскатки, мм	до 400

Тестораскаточная машина ТРМ-400 (2 пары валков).

Промышленная тестораскаточная машина для крутого теста нашла широкое применение в производстве различных кондитерских изделий, выполненных из муки. Возможность

регулировки толщины тестового листа (04-20 мм) позволяет ее использовать для производства хинкали, чебуреков, пельменей и ряда других изделий.

Специфика работы

В основе оборудования находится прочный металлический каркас, на котором расположены все элементы: бункер для теста, прокаточные валики, электропривод, блок управления. Первоначально тесто загружается в бункер. Оттуда оно подается на валики, которые и осуществляют его раскатку до нужной толщины. Расстояние между валиками может регулироваться, что дает возможность приготавливать тесто для широкого спектра изделий.

Конструктивные особенности

Обладая улучшенной производительностью (по сравнению с аналогами), достигающей 200 кг за час, тестораскаточная машина имеет целый комплекс особенностей:

- экономичность электроустановки – 600 Вт;
- возможность монтажа двух дополнительных валиков для раскатки теста;
- регулировка толщины тестового пласта в диапазоне 0,4 – 20 мм;
- небольшой вес и компактность габаритов позволяет устанавливать оборудование даже на малых предприятиях с ограниченным пространством в помещениях.

Немаловажным преимуществом выступает возможность адаптации автоматической системы ТРМ-400 под конкретные виды продукции.

Технические характеристики

Производительность, кг/ч: до 200
Толщина раскатываемого пласта, мм: от 0,4 до 20
Ширина раскатываемого пласта, мм: до 400
Количество валов: 2 или 4

Номинальное напряжение: 400В 50Гц
Установленная мощность, кВт: 0,6
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 800х500х1400
Масса, кг: 150



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: kka@nt-rt.ru || сайт: <https://lakkk.nt-rt.ru/>