



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Спиральный тестомес ТМС-20НН-1Ц серии CHEF

Артикул: 41000019537

Цена: 149 930,00 ₽



Особенности спиральных тестомесов серии CHEF:

- возможность замеса любого вида теста:
песочного - для печенья и тарталеток;
пресного - для пельменей, мантов и лапши;
сдобного дрожжевого теста - для булочек,
пирожков и ватрушек; дрожжевого - для
пшеничных и ржаных хлебов;
- дополнительная возможность замеса
крутого теста общей массой не
превышающей 30% от нормы по загрузке обычного дрожжевого
теста;
- возможность кратковременного реверсивного вращения
месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков
теста;
- программируемая работа на каждую скорость с помощью двух
таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в
ручном режиме;
- ременно-цепной привод;
- применение качественных ремней с масло- и термостойким
покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера,

- обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями;
- электронная панель управления;
- качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали, кроме моделей ТМС-20НН-1Ц, -2Ц, -МЦ и ТМС-30НН-1Ц, -2Ц, -МЦ;
- колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место для моделей с объемом дежи от 60 литров.

Материал корпуса тестомеса - высококачественная конструкционная сталь с полимерным покрытием.

Металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304.

Габаритные размеры, мм 450x735x630 Масса, кг 91 Мощность, кВт 1.2 Напряжение, В 400
Панель управления электромеханическая Тип дежи Несъемная Траверса Неподъемная
Количество скоростей 1 Крутое тесто Да Объем дежи, л 20 Норма загрузки для дрожжевого теста, кг, не более 12 Замес одной порции теста, мин 8-12 Производительность, кг/час 60 Тип привода ременно-цепной Количество оборотов спирали, об/мин 150 Количество оборотов дежи, об/мин 10