



**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-30НН-МЦ серии CHEF

Артикул: 41000018849

Цена: 192 500,00 ₽



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 490x820x660 Масса, кг 100 Мощность, кВт 1.6 Напряжение, В 230  
Панель управления электромеханическая Тип дежи Несъемная Траверса Неподъемная  
Количество скоростей диапазон Крутое тесто Да Объем дежи, л 30 Норма загрузки для дрожжевого теста, кг, не более 18 Замес одной порции теста, мин 8-12 Производительность, кг/час 110 Тип привода ременно-цепной Количество оборотов спирали, об/ мин 90...180  
Количество оборотов дежи, об/ мин 7,5...15