



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-40НН-2Ц серии CHEF



Артикул: 41000019654

Цена: 225 500,00 ₽

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 555x840x(1100)1150 Масса, кг 135 Мощность, кВт 1,6 (2,6)
Напряжение, В 400 Панель управления электромеханическая Тип дежи Несъемная Траверса
Неподъемная Количество скоростей 2 Крутое тесто Да Объем дежи, л 40 Норма загрузки для
дрожжевого теста, кг, не более 25 Замес одной порции теста, мин 8-12 Производительность,
кг/час 150 Тип привода ременно-цепной Количество оборотов спирали, об/ мин 140 (280)
Количество оборотов дежи, об/ мин 10 (20)