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-120СП-2П серии CHEF

Артикул: 41000019580
Цена: 889 790,00 ₽

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 930x1765x1050(1130) Масса, кг 425 Мощность, кВт 3,2 (5,4) Напряжение, В 400 Панель управления электронная, программируемая Тип дежи Съемная Траверса Подъемная Количество скоростей 2 Крутое тесто Нет Объем дежи, л 120 Норма загрузки для дрожжевого теста, кг, не более 80 Замес одной порции теста, мин 10-15 Производительность, кг/час 400 Тип привода ременной Количество оборотов спирали, об/ мин 125 (250) Количество оборотов дежи, об/ мин 17