

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ ТМС-30НН-1Ц, ТМС-30НН-2Ц, ТМС-30НН-МЦ, ТМС-40НН-2Ц

- оригинальная форма спирали для сокращения времени замеса теста
- скругленные внутренние углы дежи для облегчения гигиенической уборки машины
- полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию и высокой ударной прочностью
- металлические детали (спираль, дежа, нож) изготовлены из качественной пищевой аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- регулируемые по высоте ножки
- колеса для удобства перемещения и установки



ТМС-30НН-1Ц



ТМС-30НН-МЦ



ТМС-30НН-2Ц



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- возможность замеса любого вида теста
- наличие моделей как с электромеханической, так и с электронной панелью управления
- две скорости замеса: для перемешивания ингредиентов и для интенсивного замеса теста
- возможность кратковременного реверсивного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста
- высокая мощность электродвигателей
- цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности в моделях с цепным приводом дежи
- тихая работа оборудования
- повышенный запас прочности месильного органа (спирали) за счет большего сечения по сравнению с аналогами
- качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали

ОСОБЕННОСТИ

- несъемная дежа
- траверса неподъемная



TMC-40HH-2C



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Параметры	ТМС-30НН-1Ц	ТМС-30НН-2Ц	ТМС-30НН-МЦ	ТМС-40НН-2Ц
Код изделия	19538	18850	18849	19654
Номинальная потребляемая мощность, кВт:				
1 скорость	1,6	1,1	-	1,6
2 скорость	-	1,8	-	2,6
переменная скорость	-	-	1,6	-
Номинальное напряжение, В	230	400	230	400
Количество скоростей	1	2	многоскоростной (диапазон, плавная регулировка)	2
Объем дежи, л	30	30	30	40
Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг	18	18	18	25
Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг	6	6	6	8
Продолжительность замеса одной порции теста, мин	8-12	8-12	8-12	8-12
Производительность, кг/час	90*	110*	110*	150*
Тип привода	ременно-цепной	ременно-цепной	ременно-цепной	ременно-цепной
Количество оборотов спирали, об/ мин, 1 скорость	120	90	90...180	140
Количество оборотов спирали, об/ мин, 2 скорость	-	180	90...180	280
Количество оборотов дежи, об/ мин, 1 скорость	10	7,5	7,5...15	12,5
Количество оборотов дежи, об/ мин, 2 скорость	-	15	7,5...15	25
Таймер	-	-	+	-
Габаритные размеры, мм	490x830x660	490x830x660	490x820x660	555x840x1100(1150
Масса, кг	103	106	97	135

*указана теоретическая производительность для дрожжевого теста

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ ТМС-40НН-2П, ТМС-60НН-2П, ТМС-80НН-2П, ТМС-100НН-2П, ТМС-120НН-2П



ТМС-40НН-2П



ТМС-80НН-2П

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

ОСОБЕННОСТИ

- программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме
- для моделей с ременным приводом (ТМС-40НН-2П, ТМС-100НН-2П, ТМС-120НН-2П) - применение качественных ремней с масло- и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями



ТМС-100НН-2П

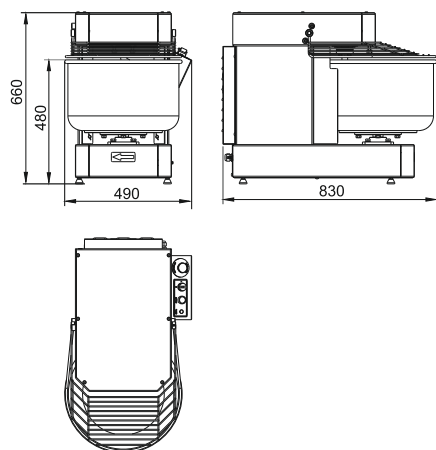


ТМС-120НН-2П

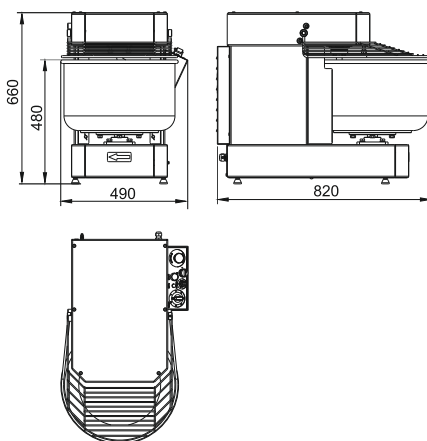
Параметры	ТМС-40НН-2П	ТМС-60НН-2П	ТМС-80НН-2П	ТМС-100НН-2П	ТМС-120НН-2П
Код изделия	6621	19557	19563	19568	19559
Номинальная потребляемая мощность, кВт, 1 скорость	1,6	2,3	2,3	3,2	3,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт, 2 скорость	2,6	3,7	3,5	5,4	5,4
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество скоростей	2	2	2	2	2
Объем дежи, л	40	60	80	100	120
Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг	25	45	55	65	80
Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг	8	15	18	21	25
Продолжительность замеса одной порции теста, мин	8-12	8-12	8-12	10-15	10-15
Производительность, кг/час	150*	270*	300*	325*	400*
Колеса	-	+	+	+	+
Тип привода	ременной	ременно-цепной	ременно-цепной	ременной	ременной
Количество оборотов спирали, об/ мин, 1 скорость	140	120	120	125	125
Количество оборотов спирали, об/ мин, 2 скорость	280	240	240	250	250
Количество оборотов дежи, об/ мин, 1 скорость	12,5	10	10	17	17
Количество оборотов дежи, об/ мин, 2 скорость	25	20	20	17	17
Таймер	+	+	+	+	+
Габаритные размеры, мм	555x840 x(1100)1150	680x930 x(1230)1260	680x930 x(1230)1260	750x1075 x(1250)1280	750x1075 x(1305)1335
Масса, кг	135	240	240	360	385

*указана теоретическая производительность для дрожжевого теста

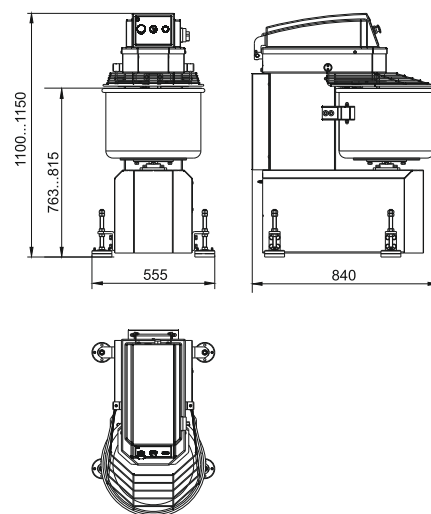
TMC-30HH-1Ц
TMC-30HH-2Ц



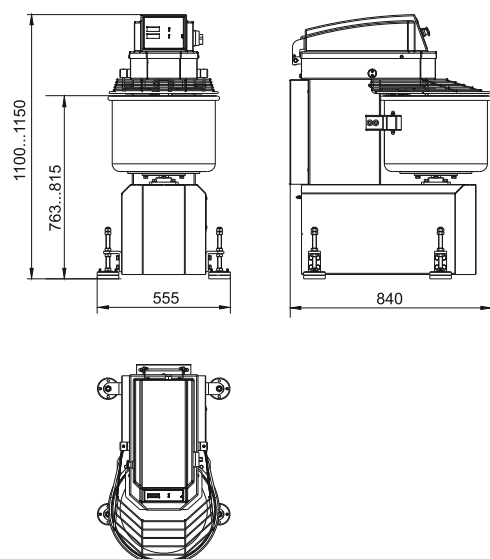
TMC-30HH-МЦ



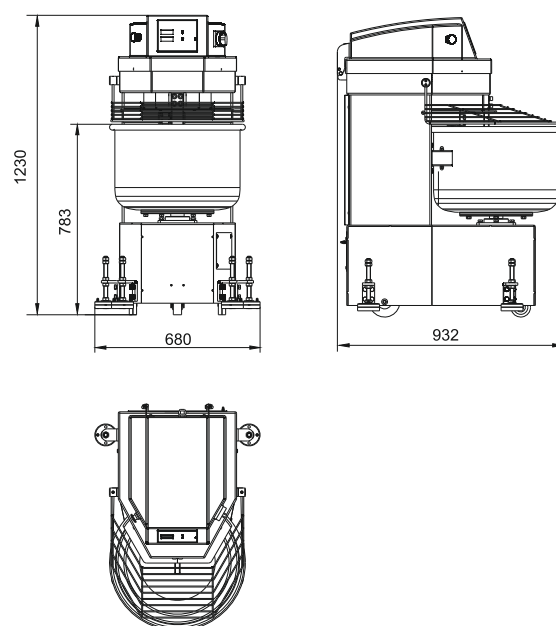
TMC-40HH-2Ц



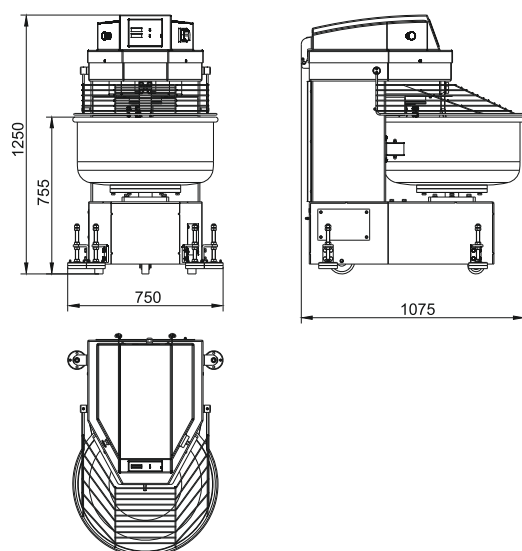
TMC-40HH-2П



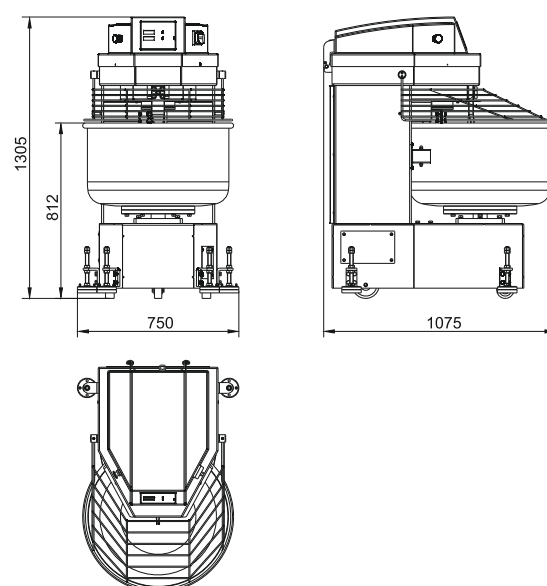
TMC-60HH-2П



TMC-100HH-2П



TMC-120HH-2П



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60

Миксер планетарный МПЛ-60 предназначен для смешивания различных пищевых продуктов (муки, воды, молока, яиц, соли и др.) и получения жидких или мягких смесей, готовых или на промежуточной стадии обработки, предназначенных для кондитерского производства и/или выпечки хлебобулочных изделий.

- откидная защитная решетка, защищающая персонал от вращающихся рабочих частей машины и позволяющая добавлять ингредиенты в дежу, не прерывая процесс замеса (при поднятии защитной решетки работа тестомеса автоматически прекращается)

- электронная панель управления
- 10 скоростей
- таймер до 30 мин

- фиксированная траверса

- рычаг подъема/опускания дежи

- съемная дежа из аустенитной нержавеющей стали AISI 304

- полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью, не скалывающееся при ударе

- простота установки — изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме подключения к электрической сети



СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- миксер планетарный МПЛ-60
- дежа 60 л (AISI 304)
- насадка «венчик с тонкими прутьями» (AISI 304)
- насадка «лопатка» (AISI 304)
- насадка «крюк» (AISI 304)
- руководство по эксплуатации

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- насадка «венчик с толстыми прутьями» (AISI 304)
- насадка «скребок» (AISI 304)
- подкатная тележка для перемещения дежи МПЛ-60

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60



Параметры	МПЛ-60
Код изделия	19529
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Номинальное напряжение, В	230
Количество скоростей	10
Объем дежи, л	60
Высота дежи, мм	470
Диаметр дежи, мм	430
Рабочая температура, °С	+10...+45
Загрузка продуктов, кг:	
дрожжевое тесто влажностью 40 %	7
дрожжевое тесто влажностью 50 %	10
дрожжевое тесто влажностью 60 %	17
взбитое сливочное масло	30
творожный фарш для ватрушек	30
картофельное пюре	36
Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин	40...195
Частота вращения насадки вокруг своей оси, об/мин	145...708
Панель управления	электронная
Таймер	+
Тип дежи	съемная
Рычаг подъема/опускания дежи	+
Траверса	фиксированная
Габаритные размеры, мм	750x995x1470
Масса, кг	220



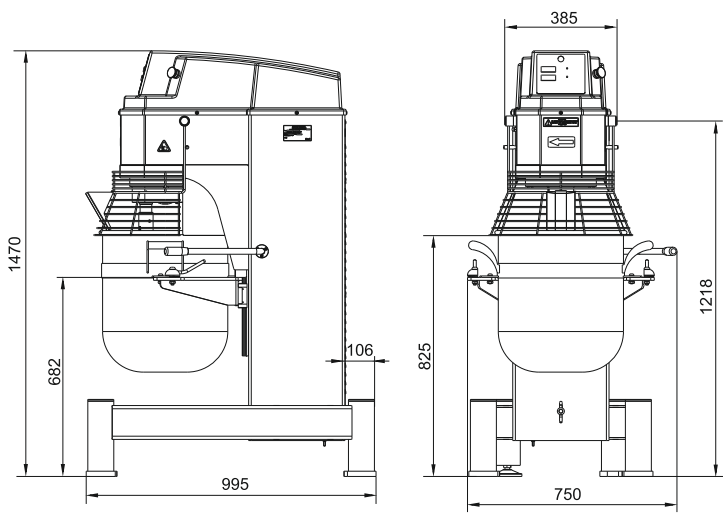
ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60

АКСЕССУАРЫ



- 1. Дежа
- 2. Насадка «венчик с толстыми прутьями »
- 3. Насадка «крюк»
- 4. Насадка «лопатка»
- 5. Насадка «венчик с тонкими прутьями»
- 6. Насадка «скребок»
- 7. Подкатная тележка



Параметры	1	2	3	4	5	6	7
Код изделия	26835	20413	17327	17325	17216	20412	20414
Габаритные размеры, мм	470x430	-	-	-	-	-	451x430x1016
Масса, кг	14,6	3,2	3,5	3,3	4,2	3,5	4,5