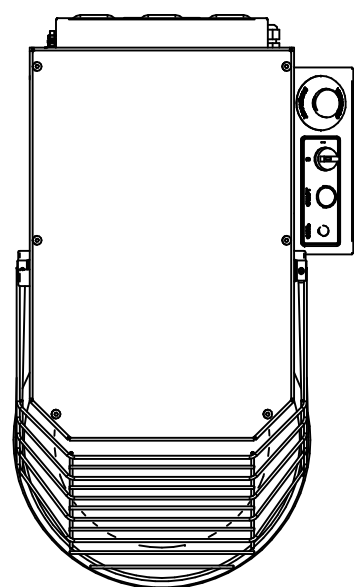
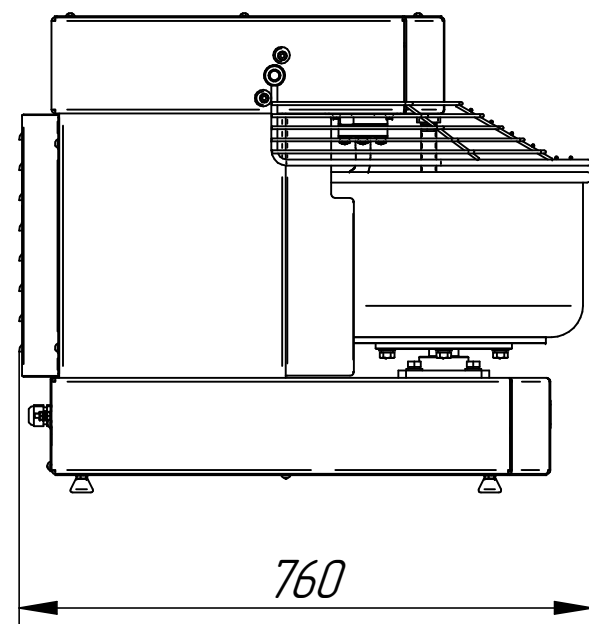
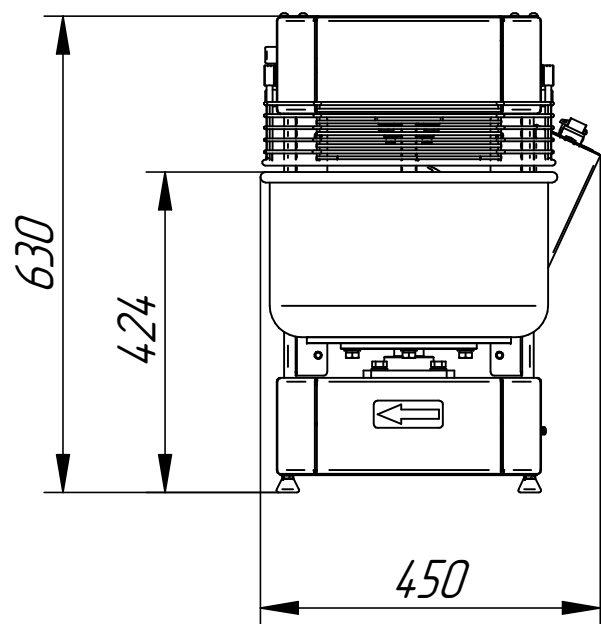


Машины тестомесильные ТМС-20НН-1Ц и ТМС-20НН-2Ц (спирального типа)



Основные технические характеристики

| Наименование параметра | Величина параметра для машины | |
|--|-------------------------------|-------------|
| | ТМС-20НН-1Ц | ТМС-20НН-2Ц |
| Код изделия | 19537 | 18972 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1 скорость | 0,85 |
| | 2 скорость | 1,2 |
| Номинальное напряжение, В | 400 | |
| Род тока | 3N/PE | |
| Количество скоростей | 1 | 2 |
| Вместимость дежи, л | 20 | |
| Норма загрузки ингредиентов, кг, не более | для дрожжевого теста | 12 |
| | для крутого теста | 4 |
| Продолжительность замеса одной порции теста, мин | 8-12 | |
| Производительность, кг/час, не более | 60* | 72* |
| Тип дежи | несъемная | |
| Траверса | неподъемная | |
| Тип привода | ременно-цепной | |
| Масса, кг, не более | 91 | 93 |

* указана теоретическая производительность для дрожжевого теста.

Машины тестомесильные спирального типа ТМС-20НН-1Ц и ТМС-20НН-2Ц предназначены для замеса любого вида теста в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания.

Управление работой машин осуществляется с электромеханической панели. Замес теста производится в ручном режиме.

Скругленные внутренние углы дежи облегчают гигиеническую уборку машин.

Металлические детали машин, контактирующие с продуктом (спираль, дежа, нож), изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304.

Машины имеют регулируемые по высоте ножки.

Машины могут быть дополнительно оснащены таймером по желанию заказчика.