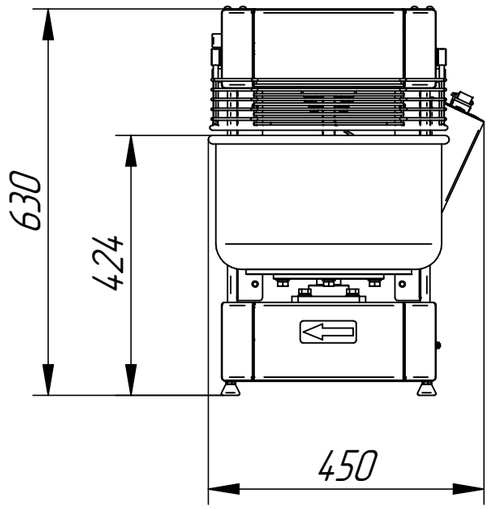
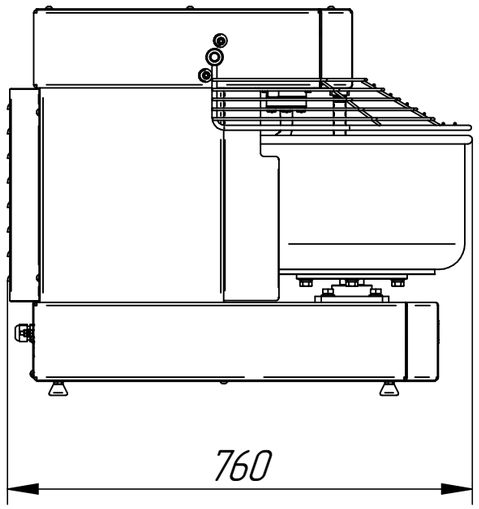
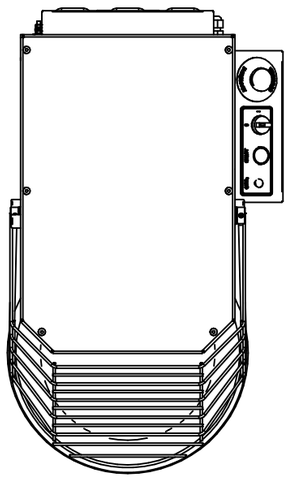
Машины тестомесильные ТМС-20НН-1Ц и ТМС-20НН-2Ц (спирального типа)







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	1,2	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.