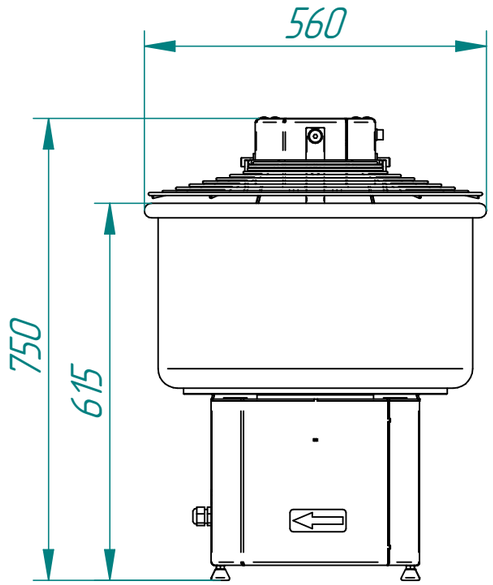
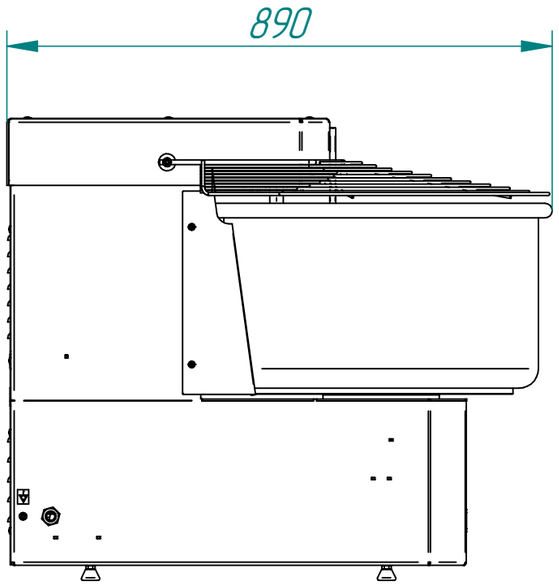
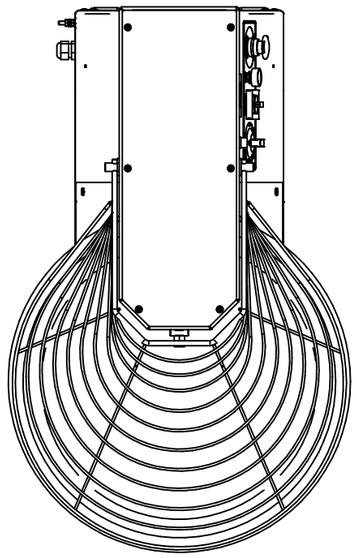
# Машина тестомесильная
# спиральная электрическая ТМС-60НН-1Р



## Основные технические характеристики

| Наименование параметра | | Величина параметра |
|---|---|---|
| Код изделия | | 0031 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт: | | 1,5 |
| Номинальное напряжение, В | | 400 |
| Род тока, Гц | | 50 |
| Количество скоростей | | 1 |
| Вместимость дежи, л | | 60 |
| Норма загрузки ингредиентов, кг, не более | для дрожжевого теста | 45 |
| | | |
| Продолжительность замеса одной порции теста, мин | | 13-17 |
| Производительность, кг/час, не более | | 180* |
| Тип дежи | | несъемная |
| Траверса | | неподъемная |
| Тип привода | | цепной |
| Масса, кг, не более | | 115 |

** указана теоретическая производительность для дрожжевого теста.*

**Машина тестомесильная спиральная электрическая типа ТМС-60НН-1Р** предназначена для замеса теста в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания.

Управление работой машины осуществляется с электромеханической панели. Замес теста производится в ручном режиме. Машина оснащена таймером с предустановленными значениями времени для возможности самостоятельной настройки времени замеса.

Скругленные внутренние углы дежи облегчают гигиеническую уборку машин.

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

Машина имеет регулируемые по высоте ножки.