ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

ПЕНЗМАШ

основан в 1941 г.

ТММ 03
МАШИНА
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ



г. Пенза, ул. Баумана, 30/1 | сайт: www. penzmash.ru | e-mail: penzmash@yandex.ru

ТММ 03 МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ

ТММ 03 – современная тестомесильная машина для профессионального замеса различных видов крутого теста, включая дрожжевое, пельменное, бараночное и другое кондитерское тесто. Может также использоваться для приготовления кондитерских масс, колбасного фарша и т.п. Основные сферы применения: небольшие пекарни и кондитерские цеха, пекарни при супермаркетах, кафе, точках фастфуда и пр.

Тестомесильная машина ТММ 03 относится к производственному оборудованию нового поколения. Она отличается высокой производительностью, надежностью и экономичным энергопотреблением. Срок службы машины составляет не менее 5 лет.

Производительность зависит от влажности теста и составляет:
· при влажности теста 46% - до 260 кг в час
· при влажности теста 35% - до 70 кг в час

Емкость загрузочного бункера составляет 70 л, частота вращения месильных валов 27 оборотов в минуту.

Для удобства выемки готового теста чаша поворачивается на 100 градусов. Дежа и лопасти выполнены из нержавеющей стали. Месильные лопасти установлены на прочных валах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:	
- На тесте влажностью 46%, не более, кг/ч	260
- На тесте влажностью 35% не более, кг/ч	70
Масса одного замеса влажностью 46%, не более, кг	40
Масса одного замеса теста влажностью 35%, не более, кг	12
Среднее время замеса порции (40 кг) теста влажностью 46%, мин, не менее	6
Емкость загрузочного бункера, л	60
Частота вращения месильных валов, мин-1.	27
Максимальный угол опрокидывания бункера, град.	100
НОМИНАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПИТАЮЩЕЙ СЕТИ	
Напряжение, В	380