

Тестомес ТММ-140



Предназначен для замешивания теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% для тестомеса ТММ-140 в не вращающихся подкатных дежах вместимостью 140.

Применяется на хлебопекарных предприятиях малой мощности, цехах общественного питания, ресторанах, кафе.

Тестомес ТММ-140 оборудован таймером для отсчета времени замеса теста. Спиральный месильный орган, вращаясь вокруг собственной оси, совершая круговое движение вокруг оси дежи, производит эффективное замешивание теста по всему объему дежи.

По окончании замешивания рама автоматически

поднимается, освобождая дежу.

Все компоненты, даже электронная часть тестомеса изготовлены в России. Надёжный тестомес из толстого металла. Тестомес ТММ-140 – тестомес, проверенный временем. Осуществляется гарантийная и послегарантийная поддержка. Одним из преимуществ — наличие в России запчастей и возможность отремонтировать российскими компонентами.

Комплект поставки:

- Тестомесильная машина ТММ-140, 1 шт.
- Технический паспорт, 1 шт.
- Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

Максимальна загрузка дежи по муке	не более 50 кг
Производительность	не более 550 кг/ч.
Время замешивания теста, имеющего влажность 35%	6,0 мин
Мощность	1,5 кВт

Габаритные размеры • длина/ширина	1280/850 мм
Высота при опущенной траверсе	1020 мм
Высота при поднятой траверсе	1510 мм
Масса	500 кг