

Предлагаем Вашему вниманию тестомесильные машины отечественного производства

Предназначены для механизации процесса замеса теста при производстве хлебобулочных изделий. Применяются в малых хлебопекарнях, предприятиях общественного питания и кондитерских цехах.

МТМ-65МНА



Тестомесы МТМ-65МНА и Я16-ЩХ.3

- используются для замеса песочного, дрожжевого, сдобного теста для печенья, булочек, пирожков и пр., а также для перемешивания мясного фарша, творожной массы, салатов;
- замес происходит за счет одновременного вращения дежи и возвратно-поступательного вертикального движения месильного органа;
- в комплекте: 1 съемная дежа из нержавеющей стали.

Модель		МТМ-65МНА	Я16-ЩХ3
Объем дежи, л		60	60
Загрузка дежи*, кг теста		20	20
Мощность, кВт		1,1 / 1,5	1,1
Напряжение, В		380	380
Масса, кг		130 (без дежи)	160
Габаритные размеры, мм		750×570×1400	750×540×1165
Цена, руб.	тестомес (с дежой)	84320	68780
	дополнит. дежа (нерж.)	11900	по запросу

Я16-ЩХ.3



МТМ-110



Тележка для дежи

Тестомес МТМ-110

- предназначен для замеса различных видов дрожжевого теста (кроме крутого) при производстве хлебобулочных изделий;
- дежа не имеет отдельного привода и получает вращение от рабочего органа давлением теста на боковую стенку;
- замедление вращения дежи достигается через педаль тормоза;
- продолжительность замеса 20-30 мин.;
- режим работы: односменный;
- время непрерывной работы: не более 30 мин.;
- пауза: не менее 15 мин.;
- после 3-х замесов пауза: не менее 60 мин.;
- в комплекте: съемная дежа из нержавеющей стали, тележка для снятия и перевозки дежи.

Модель		МТМ-110
Производительность*, кг/ч		160
Объем дежи, л		110
Загрузка дежи*, кг теста		30 - 60
Частота вращения мес. органа, об./мин.		80
Мощность, кВт		1,1
Напряжение, В		380
Масса, кг		115
Габаритные размеры, мм		970×630×1350
Цена, руб.	тестомес (с дежой)	118320
	дополнит. дежа нерж.	по запросу

* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ с подкатной дежой

Традиционные тестомесильные машины предназначены для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки в невращающихся подкатных дежах.



A2-XTYU



TMM-140, TMM-330, A2-XT-3B



L4-XT-2B

- спиральная форма месильного органа;
- влажность теста:
 - 33-54% - для **A2-XTYU, L4-XTB, L4-XT-2B, A2-XT-3B, L4-XT3-2B**;
 - 35-54% - для **TMM-140, TMM-330**;
- электрические характеристики: 380В / 3 фазы / 50Гц;
- месильный орган совершает вращательное движение вокруг своей оси и планетарное движение вокруг оси дежи;
- продолжительность замеса – до 20 мин;
- имеют реле времени или таймер;
- модель **TMM-140** может иметь месильный орган из нерж.стали - **под заказ**;
- модель **TMM-330** имеют устройство для реверсивного вращения месил.органа по окончании работы для снятия с него теста;
- модели **L4-XT-2B нерж.** и **L4-XT3-2B нерж.** имеют месил.орган, крышку дежи и крышку мотора редуктора из нерж. стали;
- возможна дополнительная поставка деж из углеродистой или нержавеющей стали.

Модель	TMM-140/ L4-XTB	TMM-330/ A2-XT-3B	A2-XTYU	TMM-14.2/ L4-XT-2B / L4-XT-2B нерж.	L4-XT3-2B/ L4-XT3-2B нерж.	
Исполнение	односкоростные		двухскоростные			
Производительность* , кг/ч	550	1350	200	550	1350	
Объем дежи, л	140	330	80	140	330	
Макс.загрузка дежи* , кг муки теста	50 75	120 175	25 40	50 75	120 175	
Мин.загрузка дежи, кг теста	20	25 - 30	6	20	25 - 30	
Частота вращения месильного органа, об./мин.	51	46	65 / 32 13.7 / 6.8	52(14) / 78(21) 71 / 104		
Мощность, кВт	1.5 + 0.37	4.0 + 1,1	1.0 / 0.63 + 0.25	1.3 / 1.5+0.37	3.6 / 5.3 + 0.75	
Масса без дежи/дежи, кг	400 / 65	675 / 116	250 / 25	400 / 65	740 / 116	
Габариты машины/дежи, мм длина ширина высота	1280 / 795 850 / 795 1020 / 722	1800 / 1082 1100 / 1082 1250 / 888	1250 / 610 680 / 550 1000 / 600	1245 / 795 850 / 795 1100 / 722	1800 / 1082 1100 / 1082 1250 / 888	
Цена, руб.	тестомес с дежой из углерод.стали	135040/113490	254100/ по запросу	-----	по запросу	по запросу
	тестомес с дежой из нерж.стали	---/154490		199600	по запросу	по запросу
	тестомес (без дежи)	116800/---	201160/по запросу	133780	по запросу	по запросу
	дополнит. дежа	углерод нерж.	22370 37290	60600 151700	----- 51670	по запросу по запросу

* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия.

Тестомесы Смелянского ЭМЗ приходят в единой транспортной упаковке с одной дежой на выбор, если при заказе не оговорено иначе.



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Дежеопрокидыватели – под заказ

Модель	A2-ХДЕ	A2-ХП2Д-1	A2-ХП2Д-2
Для деж к тестомесам	Л4-ХТВ, Л4-ХТ-2В	А2-ХТ-3Б, Л4-ХТ3-2Б, ТММ-330	
Макс.грузоподъемность, кг	255	510	510
Высота подъема, мм	1900	410	1900
Время опрокидывания, с	50+5	15+5	45+5
Установленная мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Габаритные размеры, мм	1600x1450x2870	1700x1500x1380	1700x1500x2870
Масса, кг	528	460	600
Цена, руб.	по запросу	по запросу	по запросу