



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

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

Предлагаем Вашему вниманию спиральные тестомесильные машины отечественного производства

Предназначены для смешивания густых (плотных) и кремообразных смесей, приготовленных из муки, соли, дрожжей, жиров и жидкости (воды, яиц...), замеса теста в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях, заведениях общественного питания.

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ МТ

Представлены:

- односкоростными моделями с фиксированной дежой: **МТ-12, МТ-25;**
- двухскоростными моделями с фиксированной дежой: **МТ-25-01;**
- двухскоростными моделями со съемной дежой и подъемной головой: **МТ-30.**



Имеют:

- s-образный месильный орган, центральный отсекаТЕЛЬ;
- представлены односкоростными и двухскоростными моделями;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- корпус – окрашенный металл;
- электро-механическая панель управления.



Подъемная голова МТ-30

Двухскоростные модели работают в 3-х режимах:

«1» – работа на первой скорости (обороты дежи – 10 об/мин., обороты спирали – 100 об/мин.) вращения инструмента;
«2» – работа на второй скорости (обороты дежи – 20 об/мин., обороты спирали – 201 об/мин.) вращения инструмента;
«Авт.» – в этом режиме, после включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования (при изготовлении машины на предприятии установлено 90 секунд). По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП».



МТ-12



МТ-25



МТ-25-01



МТ-30

Модель	МТ-12	МТ-25	МТ-25-01	МТ-30
Производительность*, кг/замес	12	8-16	8-16	12-25
Объем дежи, л	16	20	20	32
Ном. потр. мощность, кВт	0.5	1.1	1.1/1.3	1.3/1.8
Напряжение, В	220	380	380	380
Габаритные размеры, мм	625x340x610	645x385x685	650x385x685	790x430x800(1170)
Масса, кг	55	75	75	115
Цена, руб.	73420	75910	81740	124200

* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

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

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ ТМС

Представлены двухскоростными моделями с фиксированной дежой на 40л и неподъемной траверсой:

- с электро-механической панелью управления,
- с таймером и программируемой панелью управления.



Модель	ТМС-40НН-2Ц (110000019518)	ТМС-40НН-2П (110000006621)
Описание	эл.-мех.панель управления ременный привод	прогр.панель управления ременно-цепной привод
Производительность*, кг/замес	150	
Объем дежи, л	40	
Максимальная загрузка дрожжевого / крутого теста, кг	25 / 8	
1/2 скорость вращения месильного органа / дежи, об./мин	115/230 / 10/20	140/280 / 12,5/25
Мощность, кВт	1.5 / 2.5	
Напряжение, В	380	
Габариты, мм	555x840x(1100)1150	
Масса, кг	135	
Цена, руб.	по запросу	по запросу

* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ ТМС «ВЕНЕТО»

Представлены 1- и 2-х-скоростными моделями с фиксированной дежой, объемом от 10 до 48 л.

ТМС-1/10Ф, ТМС-1/20Ф, ТМС-1/30Ф



ТМС-2/30С



ТМС-2/50Ф



Модель	ТМС-1/10Ф	ТМС-1/20Ф	ТМС-1/30Ф	ТМС-2/30С	ТМС-2/50Ф
Описание	1 ск., фикс.дежа	1 ск., фикс.дежа	1 ск., фикс.дежа	2 ск., съем.дежа	2 ск., фикс.дежа
Производительность*, кг/замес	29	56	88	88	128
Объем дежи, л	10	22	32	32	48
Макс.загрузка теста, кг	8	18	25	25	42
Мощность, кВт	0.37	0.75	1.1	1.7	2.2
Напряжение, В	220	220	380	380	380
Габаритные размеры, мм	275x610x580	375x675x740	425x770x810	440x790x810	480x825x835
Масса, кг	30	65	87	87	98
Цена, руб.	по запросу	по запросу	по запросу	по запросу	по запросу

* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

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

Серия Станко 160/80

Предназначена для интенсивного замеса теста влажностью 35-54% из пшеничной и ржаной муки на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах, на предприятиях общественного питания.

- стационарная дежа;
- 4-х скоростная модель с таймером;
- электронная панель управления;
- Корпус – окрашенный металл;

Технические характеристики	Станко 160/80
Минимальная/ Максимальная загрузка дежи, кг теста	7/ 80
Частота вращения, об/мин	110/150/190/230
Электрическая мощность спираль/дежа, кВт	3,0/ 0,75
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	1150x750x1300
Вес, кг	380
Цена, руб.	по запросу

СТАНКО 160/80

