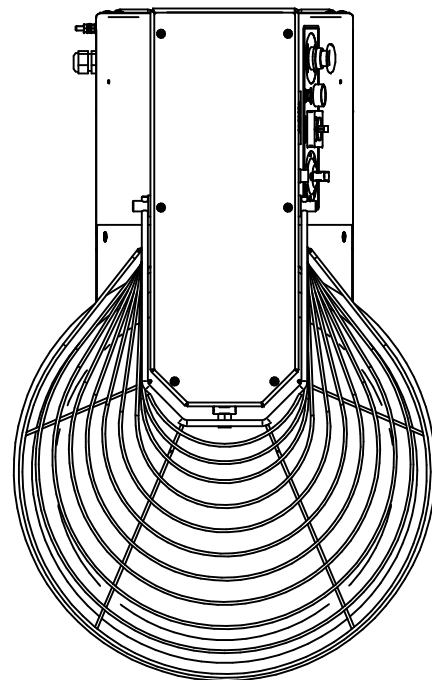
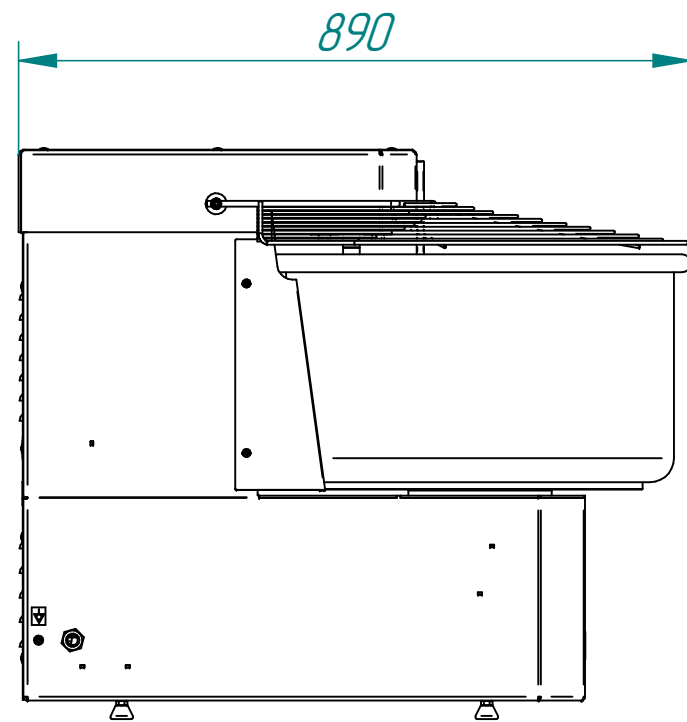
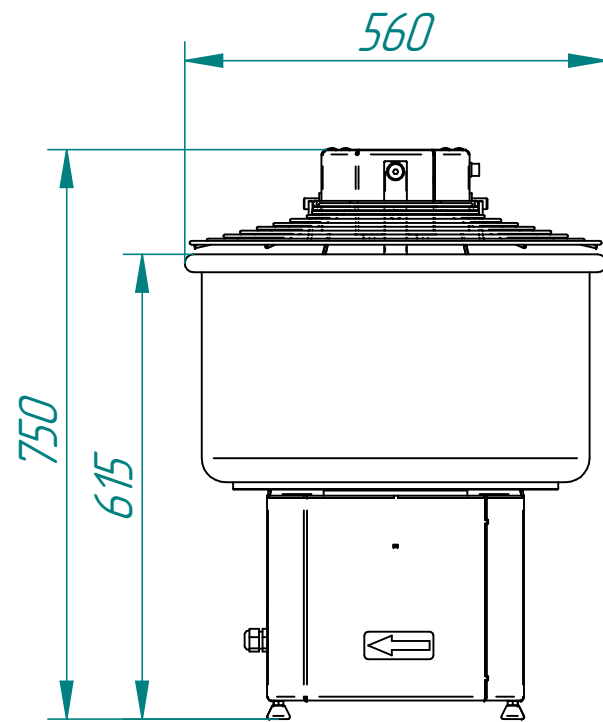


Машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-60НН-2Р



Основные технические характеристики

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	6785
Номинальная потребляемая мощность, кВт: 1 скорость 2 скорость	1,0 1,7
Номинальное напряжение, В	400
Род тока, Гц	50
Количество скоростей	2
Вместимость дежи, л	60
Норма загрузки ингредиентов, кг, не более	для дрожжевого теста 45
Продолжительность замеса одной порции теста, мин	10-14
Производительность, кг/час, не более	225*
Тип дежи	несъемная
Траверса	неподъемная
Тип привода	цепной
Масса, кг, не более	128

* указана теоретическая производительность для дрожжевого теста.

Машина тестомесильная спиральная электрическая типа ТМС-60НН-2Р 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.