

Машины тестомесильные ТММ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93



Машины тестомесильные ТММ-140, ТММ-330, ТММ-140.2, ТММ-330.2

Предназначены для замешивания теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% для ТММ-140 и не менее 35% для ТММ-330 в не вращающихся подкатных дежах вместимостью 140,330 литров соответственно.

Машины ТММ-140 , ТММ-330, ТММ-140.2 , ТММ-330.2 оборудованы таймером для отсчета времени замеса теста, кроме того, машины ТММ-330 и ТММ-330.2 имеют устройство для реверсивного вращения месильного органа по окончании работы для снятия с него теста.

Рамочный месильный орган, эффективно охватывает весь объем дежи и обеспечивает качественное промешивание тестовой массы. По окончании замешивания рама автоматически поднимается, освобождая дежу.

Особенностью тестомесов является режим работы и использование бесконтактных датчиков, которые позволяют исключить возможность поломки микропереключателей, контролирующих положение рамы в открытом и закрытом положении, в случае сбоя цикла работы тестомеса. В целом это повышает надежность и безотказность работы тестомеса. Каждая скорость может задаваться потребителем на пульте управления по отдельности, либо в автоматическом режиме переключения работы тестомеса с 1 скорости на 2 скорость.(ТММ-140.2 , ТММ-330.2).

Машина тестомесильная применяется на хлебопекарных предприятиях малой мощности, цехах общественного питания, ресторанах, кафе.

Технические характеристики:

	ТММ-140	ТММ-330	ТММ-140.2	ТММ-330.2
Производительность при замесе теста из пропорции муки, кг/ч, не более	50кг муки 500	120 кг муки 1350	50кг муки 500	120 кг муки 1350
Время замешивания теста зависит от влажности теста, мин не менее	4	8	4	8
Максимальная потребляемая мощность, кВт:				
в режиме замешивания, не более	1,5	4,5	1,5	4,5
Частота вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи, мин-1	52/14	43/12	78/21	70/18

Установочные номинальные размеры под дежу, мм:				
— диаметр обода дежи под крышку, не более:	800	1080	800	1080
— высота дежи, не более:	730	880	730	880
— ширина колеи:	460	780	460	780
Габаритные размеры, мм, не более:				
длина:	1280	1770	1280	1770
ширина:	850	1030	850	1030
высота при опущенной раме:	1027	1260	1027	1260
высота при поднятой раме:	1510	1530	1510	1530
Масса, кг, не более	220	585	220	585



Машина тестомесильная ТММ03

Предназначена для высококачественного замеса пшеничного, ржано-пшеничного, кондитерского и другого теста (дрожжевого, не дрожжевого, крутого бараночного, для пельменей, кондитерских изделий, кондитерских масс, колбасного фарша и т.д.) в пекарнях малой производительности, кондитерских цехах, в пекарнях при супермаркетах, кафе, ресторанах, а так же в

точках быстрого питания «fast food». Перемешивание теста осуществляется месильными валами вращающимися на встречу друг другу. Для удобства выема готового теста бункер имеет возможность поворота на 100 °. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали.

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
частота тока, Гц	50
число фаз	3
Установленная мощность электродвигателя, кВт	1.5
Габаритные размеры, мм (ДхШхВ)	500х920х900
Масса, кг, не более	183

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	