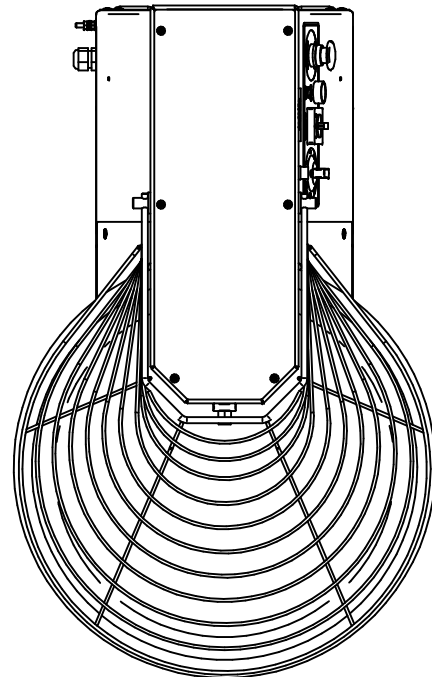
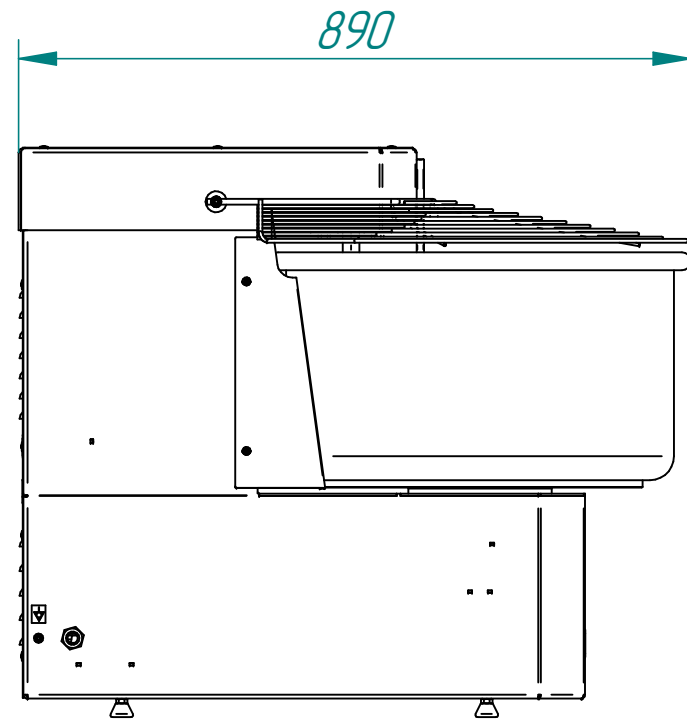
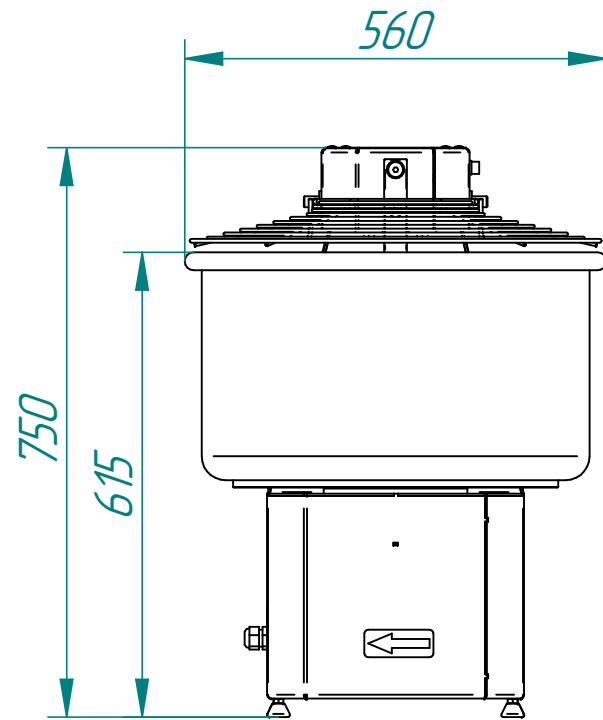


# Машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-60НН-1Р



## Основные технические характеристики

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	0031
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	1,5
Номинальное напряжение, В	400
Род тока, Гц	50
Количество скоростей	1
Вместимость дежи, л	60
Норма загрузки ингредиентов, кг, не более	для дрожжевого теста 45
Продолжительность замеса одной порции теста, мин	13-17
Производительность, кг/час, не более	180*
Тип дежи	несъемная
Траверса	неподъемная
Тип привода	цепной
Масса, кг, не более	115

\* указана теоретическая производительность для дрожжевого теста.

**Машина тестомесильная спиральная электрическая типа ТМС-60НН-1Р** 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.