



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

ООО "ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА"

МОДЕЛИ



ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



МОДЕЛИ

ОБЪЕМ ДЕЖИ



120 л

100 л

80 л



60 л



40 л

30 л



20 л

СЕРИИ



CHEF



LIGHT



СНЕФ

ИЗОГНУТЫЙ НОЖ

повторяет профиль
спирали

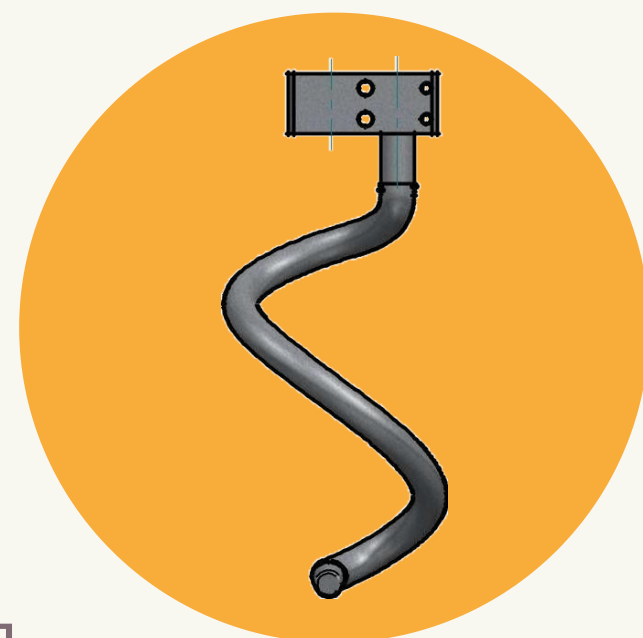
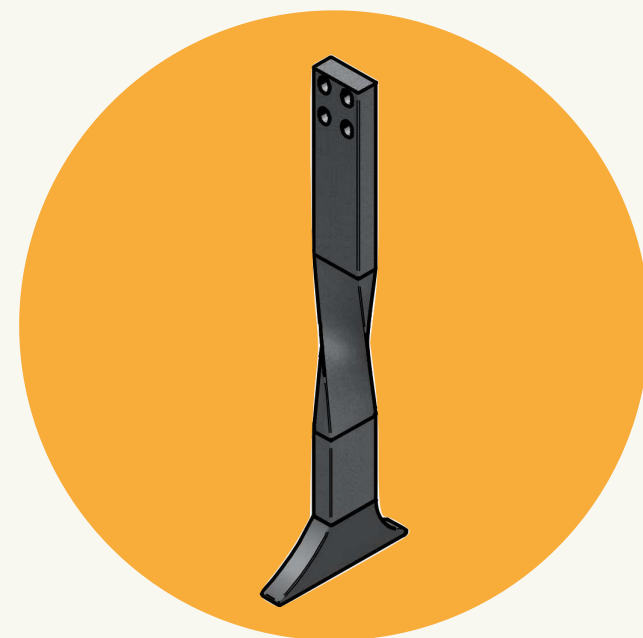
зазор между ножом и
спиралью минимален*

СПИРАЛЬ ВРАЩАЕТСЯ ВОКРУГ СВОЕЙ ОСИ И ПО ЭКСЦЕНТРИКУ

зажим спирали*

качественное
перемешивание
ингредиентов за счет
эксцентричного движения
спирали

*кроме моделей ТМС-20НН-1Ц,-2Ц,МЦ
и ТМС-30НН-1Ц,-2Ц,МЦ



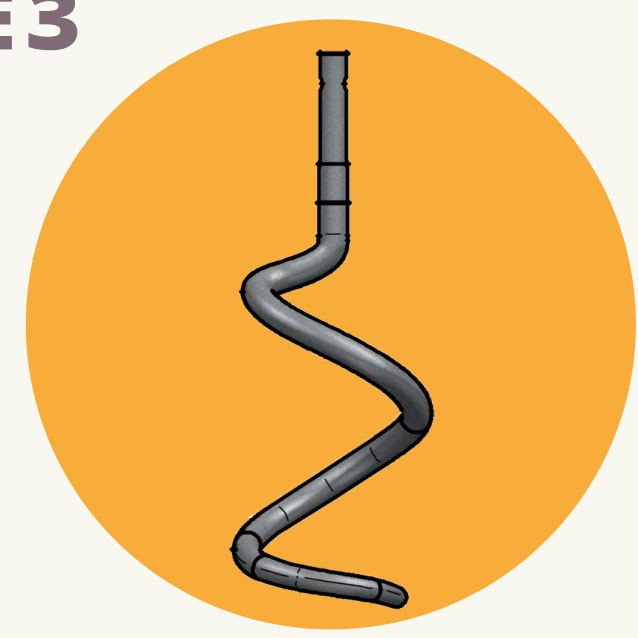
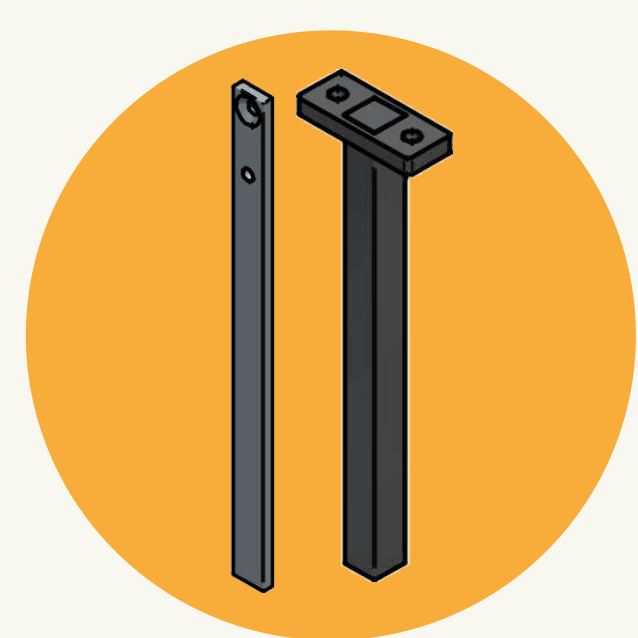
LIGHT

ПРЯМОЙ НОЖ

квадратного сечения или
в виде полосы

СПИРАЛЬ ВРАЩАЕТСЯ ВОКРУГ СВОЕЙ ОСИ БЕЗ ЭКСЦЕНТРИКА

зажима спирали нет



CHEF

РЕМЕННО-ЦЕПНОЙ ТИП ПРИВОДА

траверса - ремни
дежа - цепь



ПРОГРАММИРУЕМАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ*

2 скорости

таймер на каждую скорость



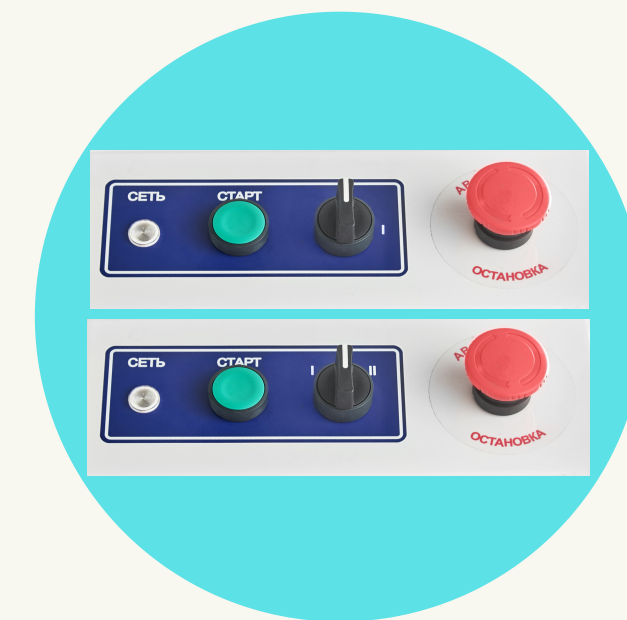
LIGHT

ЦЕПНОЙ ТИП ПРИВОДА



ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

1 или 2 скорости



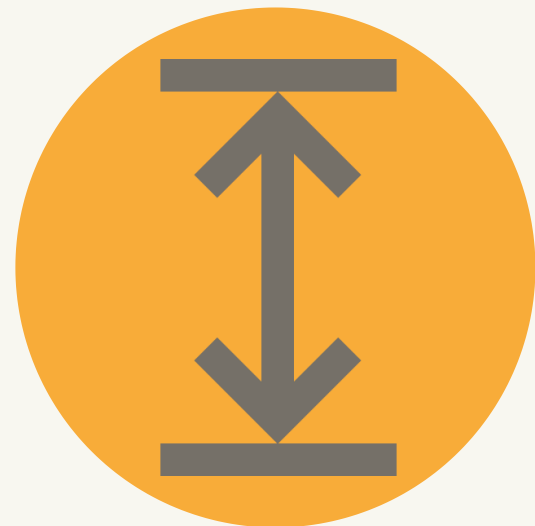
*кроме моделей ТМС-20НН-1Ц,-2Ц,МЦ
и ТМС-30НН-1Ц,-2Ц,МЦ

CHEF

**ТОЛЩИНА СТЕНОК
ДЕЖИ - 2 ММ**

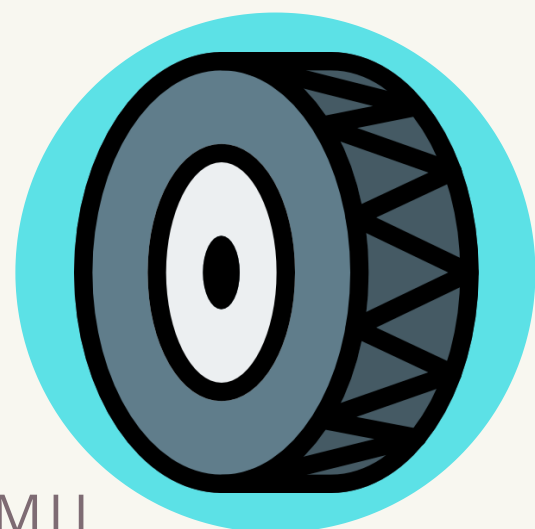


**РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО
ВЫСОТЕ НОЖКИ**



КОЛЕСА

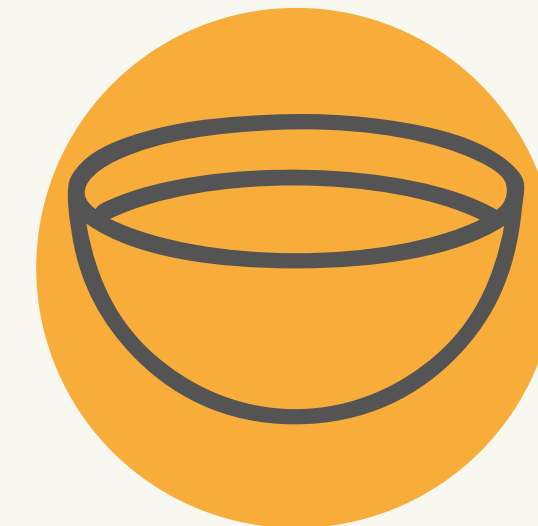
для удобства
перемещения и
установки на рабочее
место*



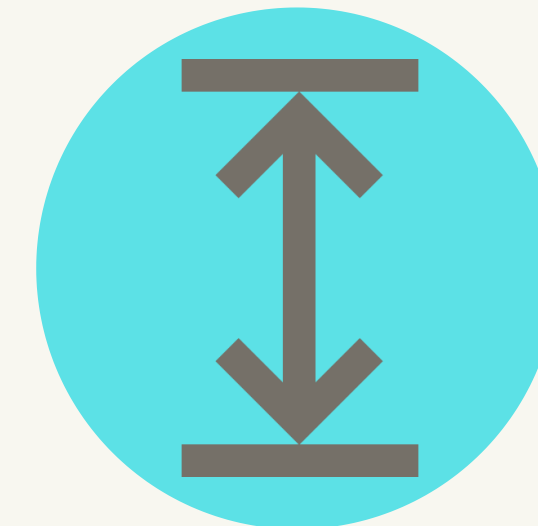
*кроме моделей ТМС-20НН-1Ц,-2Ц,МЦ
и ТМС-30НН-1Ц,-2Ц,МЦ

LIGHT

**ТОЛЩИНА СТЕНОК
ДЕЖИ - 1,5 ММ**

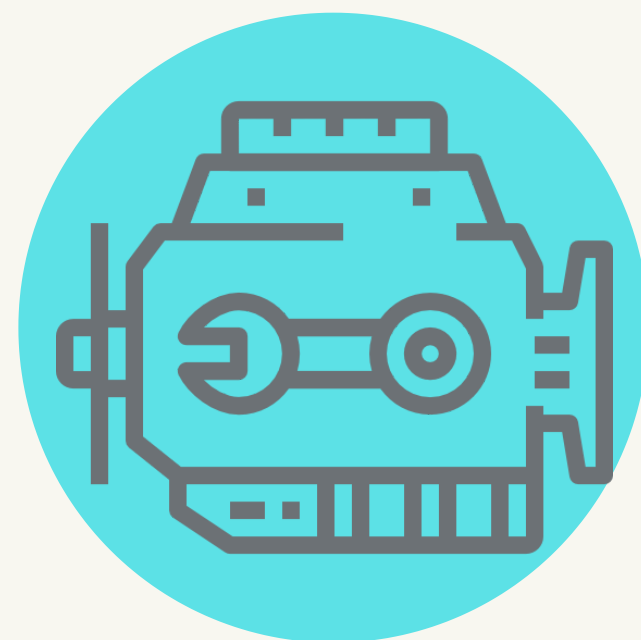


**РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО
ВЫСОТЕ НОЖКИ**



CHEF

**ДВУХСКОРОСТНОЙ
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ
С ТЕРМОЗАЩИТОЙ**



**ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ**

280 об/мин - ТМС-40НН-2П
240 об/мин - ТМС-60НН-2П и
ТМС-80НН-2П
250 об/мин - ТМС-100НН-2П,
ТМС-120НН-2П и ТМС-80НН-2П



LIGHT

**КОМПАКТНЫЙ И
ЛЕГКИЙ МОТОР-
РЕДУКТОР**



160 об/мин для серий
ТМС-20Р,-30Р,-40Р,-50Р,
-55Р,-60Р



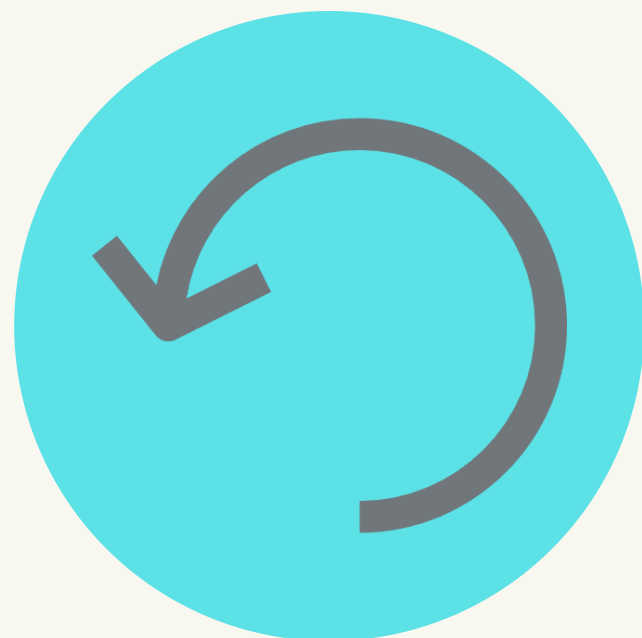
CHEF

**ДЛЯ ЗАМЕСА
ДРОЖЖЕВОГО И
КРУТОГО ТЕСТА***



**РЕВЕРС ДЕЖИ И
СПИРАЛИ**

для удобства
освобождения и
извлечения остатков
теста



*объем загрузки крутого теста
не более 30% от дрожжевого

LIGHT

**ДЛЯ ЗАМЕСА
ТОЛЬКО
ДРОЖЖЕВОГО
ТЕСТА**



**РЕВЕРС НЕ
ПРЕДУСМОТРЕН**



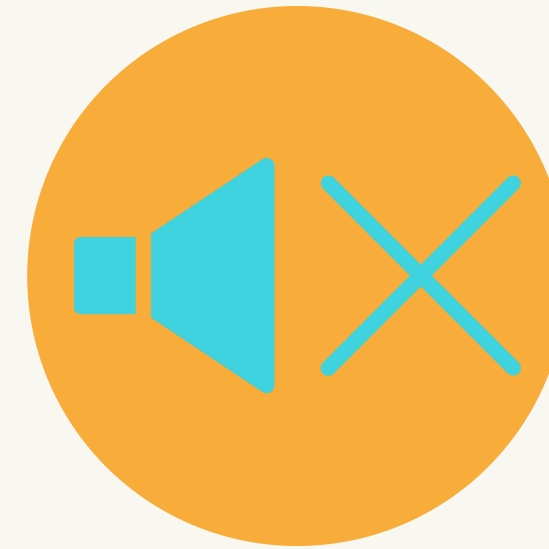
ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



ТИХАЯ РАБОТА

НЕЗАВИСИМО ОТ ТИПА ПРИВОДА

за счет низкой скорости вращения элементов привода дежи (по сравнению с аналогами)



ВЫСОКИЙ РЕСУРС И БОЛЬШОЙ ЗАПАС ПРОЧНОСТИ ЦЕПИ

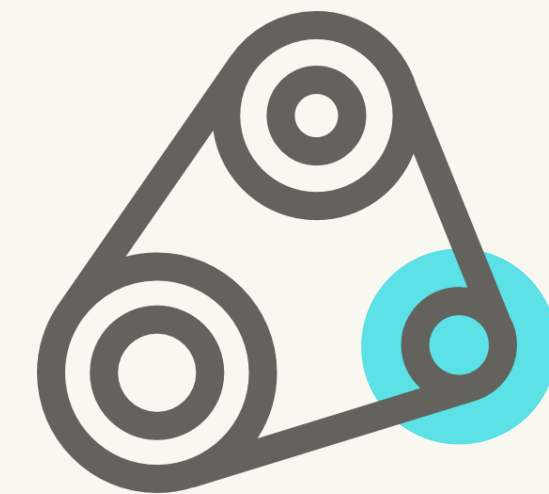
для моделей с цепным приводом дежи



РЕМНИ С ВЫСОКОЙ ИЗНОСОСТОЙКОСТЬЮ

для моделей с ременным приводом

ремни с масло- и термостойким покрытием из полиуретановой смеси и эластомера



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



СКРУГЛЕННЫЕ ВНУТРЕННИЕ УГЛЫ ДЕЖИ

для облегчения гигиенической уборки
машины

СПИРАЛЬ, ДЕЖА, НОЖ ИЗ AISI 304

металлические детали, контактирующие
с едой, из высококачественной пищевой
аустенитной нержавеющей стали

ПОВЫШЕННАЯ СТОЙКОСТЬ ПОЛИМЕРНОГО ПОКРЫТИЯ КОРПУСА

к химическому и физическому воздействию

ВЫСОКАЯ УДАРНАЯ ПРОЧНОСТЬ

не скалывается при ударе



CHEF

Abat



TMS-120SP-2P

New!

ДЛЯ ЛЮБОГО ВИДА ТЕСТА

нет необходимости в приобретении горизонтального тестомеса

ЗАГРУЗКА ДРОЖЖЕВОГО/КРУТОГО ТЕСТА

до 80/25 кг

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАМЕСА

одна порция теста 10-15 мин

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

до 400 кг/сутки для дрожжевого теста

ПОДЪЕМНАЯ ТРАВЕРСА

расширение технологических возможностей использования тестомеса

СЪЕМНАЯ ДЕЖА

для облегчения извлечения теста

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ПО СПИРАЛЬНЫМ ТЕСТОМЕСАМ СЕРИИ **CHEF**



несъемная дежа, неподъемная траверса

МОДЕЛИ	ОБЪЕМ ДЕЖИ, Л	ЗАГРУЗКА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, КГ	ЗАГРУЗКА КРУТОГО ТЕСТА, КГ	ПРОД-ТЬ ЗАМЕСА, МИН	ПРОИЗВ-ТЬ, КГ/ЧАС	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ В МИН (1V/2V)	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ ДЕЖИ В МИН (1V/2V)	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ (1V/2V)	НАПРЯЖЕНИЕ, В
ТМС-20НН-1Ц	20	12	4	8-12	60	120/-	10/-	1,2/-	400
ТМС-20НН-2Ц	20	12	4	8-12	72	90/180	7,5/15	0,85/1,2	400
ТМС-20НН-МЦ	20	12	4	8-12	72	90...180	7,5...15	1,2	230
ТМС-30НН-1Ц	30	18	6	8-12	90	120/-	10/-	1,6/-	400
ТМС-30НН-2Ц	30	18	6	8-12	110	90/180	7,5/15	1,1/1,8	400
ТМС-30НН-МЦ	30	18	6	8-12	110	90...180	7,5...15	1,6	230
ТМС-40НН-2Ц	40	25	8	8-12	150	140/280	12,5/25	1,6/2,6	400
ТМС-40НН-2П	40	25	8	8-12	150	140/280	12,5/25	1,6/2,6	400
ТМС-60НН-2П	60	45	15	8-12	270	120/240	10/20	2,3/3,5	400
ТМС-80НН-2П	80	55	18	8-12	300	120/240	10/20	2,3/3,5	400
ТМС-100НН-2П	100	65	21	10-15	325	125/250	17/-	3,2/5,4	400
ТМС-120НН-2П	120	80	25	10-15	400	125/250	17/-	3,2/5,4	400

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ПО СПИРАЛЬНЫМ ТЕСТОМЕСАМ СЕРИИ **LIGHT**



несъемная дежа, неподъемная траверса

МОДЕЛИ	ОБЪЕМ ДЕЖИ, Л	ЗАГРУЗКА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, КГ	ЗАГРУЗКА КРУТОГО ТЕСТА, КГ	ПРОД-ТЬ ЗАМЕСА, МИН	ПРОИЗВ-ТЬ, КГ/ЧАС	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ В МИН (1V/2V)	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ ДЕЖИ В МИН (1V/2V)	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ (1V/2V)	НАПРЯЖЕНИЕ, В
ТМС-30НН-2Р	30	20	-	10-14	100	80/160	7,5/15	0,75/1,1	400
ТМС-40НН-2Р	40	25	-	10-14	125	80/160	7,5/15	0,8/1,4	400
ТМС-60НН-2Р	60	45	-	10-14	225	80/160	7,5/15	1,0/1,7	400



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ **CHEF**

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ
УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОГО
И КОНДИТЕРСКОГО
ПРОИЗВОДСТВА**

для замеса любого вида теста
нет необходимости дополнительно
приобретать горизонтальный тестомес
в 3-5 раз выгоднее по цене по
сравнению с импортными аналогами



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ **LIGHT**

**НАДЕЖНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ
НЕБОЛЬШИХ ПЕКАРЕН,
КОНДИТЕРСКИХ, КОФЕЕН, КАФЕ,
РЕСТОРАНОВ**

для замеса дрожжевого теста для хлеба,
пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек,
булочек, пиццы, кексов, пончиков

