Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ ТММ-140 с дежой из нержавеющей стали

(Цена со склада в г.Москва)

322 745 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ ТММ-140 с дежой используется на предприятиях общественного питания, в хлебопекарных цехах малой мощности, кафе и ресторанах для замешивания дрожжевого теста из пшеничной и ржаной муки для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель оснащена спиральным месильным органом с планетарным принципом движения. Дежа выполнена из нержавеющей стали, месильный орган выполнен из пищевой нержавеющей стали 12Х-18Н10Т. Особенности: Таймер для отсчета времени замеса теста Автоматический подъем траверсы по окончании замешивания Дополнительные характеристики: Влажность муки: не менее 33% Продолжительность замеса: 6 мин. Скорость вращения месильного органа: 51 об/мин. Высота при опущенной траверсе - 1020 мм Высота при поднятой траверсе - 1510 мм. Глубина погружения месильного органа: 444 мм Внутренняя ширина колеи под дежу: 400 мм Внешняя ширина колеи под дежу: 456 мм Высота дежи с тележкой: 720 мм Максимальная потребляемая мощность: - При режиме замешивания теста - не более 1,5 кВт. - При режиме подъема-опускания траверсы - не более 0,37кВт.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	10615
Производитель	ПЕНЗМАШ
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	850x1280x1020(1510)
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	140
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	550
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	275
Вес в упаковке, кг	316
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1500x1050x1200
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000