

**Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ
ТММ-140 с дежой из углеродистой
стали**



(Цена со склада в г.Москва)

261 649 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 углеродистой 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	10616
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	315
Вес в упаковке, кг	362
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1500x1050x1200
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000