

### Предлагаем Вашему вниманию тестомесильные машины отечественного производства

Предназначены для механизации процесса замеса теста при производстве хлебобулочных изделий. Применяются в малых хлебопекарнях, предприятиях общественного питания и кондитерских цехах.

**МТМ-65МНА**

**Тестомесы МТМ-65МНА и Я16-ЩХ.3**

- используются для замеса песочного, дрожжевого, сдобного теста для печенья, булочек, пирожков и пр., а также для перемешивания мясного фарша, творожной массы, салатов;
- замес происходит за счет одновременного вращения дежи и возвратно-поступательного вертикального движения месильного органа;
- в комплекте: 1 съемная дежа из нержавеющей стали.

Модель		МТМ-65МНА	Я16-ЩХ3
Объем дежи, л		60	60
Загрузка дежи*, кг теста		20	20
Мощность, кВт		1,1 / 1,5	1,1
Напряжение, В		380	380
Масса, кг		130 (без дежи)	160
Габаритные размеры, мм		750×570×1400	750×540×1165
Цена, руб.	тестомес (с дежой)	По запросу	по запросу
	дополнит. дежа (нерж.)	По запросу	по запросу

**Я16-ЩХ.3**

**МТМ-110**

**Тележка для дежи**
**Тестомес МТМ-110**

- предназначен для замеса различных видов дрожжевого теста (кроме крутого) при производстве хлебобулочных изделий;
- дежа не имеет отдельного привода и получает вращение от рабочего органа давлением теста на боковую стенку;
- замедление вращения дежи достигается через педаль тормоза;
- продолжительность замеса 20-30 мин.;
- режим работы: односменный;
- время непрерывной работы: не более 30 мин.;
- пауза: не менее 15 мин.;
- после 3-х замесов пауза: не менее 60 мин.;
- в комплекте: съемная дежа из нержавеющей стали, тележка для снятия и перевозки дежи.

Модель		МТМ-110
Производительность*, кг/ч		160
Объем дежи, л		110
Загрузка дежи*, кг теста		30 - 60
Частота вращения мес. органа, об./мин.		80
Мощность, кВт		1,1
Напряжение, В		380
Масса, кг		115
Габаритные размеры, мм		970×630×1350
Цена, руб.	тестомес (с дежой)	По запросу
	дополнит. дежа нерж.	По запросу

\* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия

**СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ с подкатной дежой**

Традиционные тестомесильные машины предназначены для порционного замеса полуфабрикатов и теста из пшеничной и ржаной муки в невращающихся подкатных дежах.


**A2-XTЮ**

**TMM-140, TMM-330, A2-XT-3Б**

**Л4-ХТ-2В**

- спиральная форма месильного органа;
- влажность теста:
  - 33-54% - для **A2-XTЮ, Л4-ХТВ, Л4-ХТ-2В, A2-ХТ-3Б, Л4-ХТ3-2Б**;
  - 35-54% - для **TMM-140, TMM-330**;
- электрические характеристики: 380В / 3 фазы / 50Гц;
- месильный орган совершает вращательное движение вокруг своей оси и планетарное движение вокруг оси дежи;
- продолжительность замеса – до 20 мин;
- имеют реле времени или таймер;
- модель **TMM-140** может иметь месильный орган из нерж.стали - **под заказ**;
- модель **TMM-330** имеют устройство для реверсивного вращения месил.органа по окончании работы для снятия с него теста;
- модели **Л4-ХТ-2В нерж.** и **Л4-ХТ3-2Б нерж.** имеют месил.орган, крышку дежи и крышку мотора редуктора из нерж. стали;
- возможна дополнительная поставка деж из углеродистой или нержавеющей стали.

Модель	TMM-140/ Л4-ХТВ	TMM-330/ A2-ХТ-3Б	A2-ХТЮ	TMM-14.2/ Л4-ХТ-2В / Л4-ХТ-2В нерж.	Л4-ХТ3-2Б/ Л4-ХТ3-2Б нерж.	
<b>Исполнение</b>	<b>односкоростные</b>			<b>двухскоростные</b>		
<b>Производительность*</b> , кг/ч	550	1350	200	550	1350	
<b>Объем дежи</b> , л	140	330	80	140	330	
<b>Макс.загрузка дежи*</b> , кг муки теста	50 75	120 175	25 40	50 75	120 175	
<b>Мин.загрузка дежи</b> , кг теста	20	25 - 30	6	20	25 - 30	
<b>Частота вращения месильного органа</b> , об./мин.	51	46	65 / 32 13.7 / 6.8	52(14) / 78(21) 71 / 104		
<b>Мощность</b> , кВт	1.5 + 0.37	4.0 + 1,1	1.0 / 0.63 + 0.25	1.3 / 1.5+0.37	3.6 / 5.3 + 0.75	
<b>Масса без дежи/дежи</b> , кг	400 / 65	675 / 116	250 / 25	400 / 65	740 / 116	
<b>Габариты машины/дежи</b> , мм длина ширина высота	1280 / 795 850 / 795 1020 / 722	1800 / 1082 1100 / 1082 1250 / 888	1250 / 610 680 / 550 1000 / 600	1245 / 795 850 / 795 1100 / 722	1800 / 1082 1100 / 1082 1250 / 888	
<b>Цена, руб.</b>	тестомес с дежой из углерод.стали	По запросу	По запросу	По запросу	по запросу	по запросу
	тестомес с дежой из нерж.стали	по запросу	По запросу	По запросу	по запросу	по запросу
	тестомес (без дежи)	По запросу	по запросу	по запросу	по запросу	по запросу
	дополнит. дежа	углерод нерж.	по запросу по запросу	по запросу по запросу	по запросу по запросу	по запросу по запросу

\* - может изменяться в зависимости от рецептуры изделия.

Тестомесы Смелянского ЭМЗ приходят в единой транспортной упаковке с одной дежой на выбор, если при заказе не оговорено иначе.

**Дежеопрокидыватели – под заказ**

<b>Модель</b>	<b>А2-ХДЕ</b>	<b>А2-ХП2Д-1</b>	<b>А2-ХП2Д-2</b>
<b>Для деж к тестомесам</b>	<b>Л4-ХТВ, Л4-ХТ-2В</b>	<b>А2-ХТ-3Б, Л4-ХТ3-2Б, ТММ-330</b>	
<b>Макс.грузоподъемность, кг</b>	255	510	510
<b>Высота подъема, мм</b>	1900	410	1900
<b>Время опрокидывания, с</b>	50+5	15+5	45+5
<b>Установленная мощность, кВт</b>	1,5	1,5	1,5
<b>Габаритные размеры, мм</b>	1600x1450x2870	1700x1500x1380	1700x1500x2870
<b>Масса, кг</b>	528	460	600
<b>Цена, руб.</b>	<b>по запросу</b>	<b>по запросу</b>	<b>по запросу</b>