



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Тестомес ТОРГМАШ МТМ-110

Тестомес **ТОРГМАШ МТМ-110** используется на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов дрожжевого теста, кроме крутого, при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена защитной решеткой, предотвращающей попадания посторонних предметов в рабочую зону и производственного травматизма. Дежа и месильный орган выполнены из нержавеющей стали, подставка, тележка, привод из стали с порошковой краской.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/testomes-torgmash-mtm-110/>

Цена: 188221.00 руб.



Характеристики

Вес	77 кг
Дежа	23 кг
Объем	0,61 м3
1 место	Габариты 950x650x1525 мм Вес: 180 Объем: 0,942 м3
2 место	Габариты 930x930x705 мм Вес: 77 кг

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

	Объем: 0,61 м3
Высота	1330 мм
Ширина	650 мм
Глубина	1000 мм
Габариты	930x930x705 мм
Мощность	1.1 кВт
Тестомес	115 кг
Упаковка	1 место Габариты: 950x650x1525 мм Вес: 180 Объем: 0,942 м3 2 место: Габариты: 930x930x705 мм Вес: 77 кг Объем: 0,61 м3
Объем дежи	110 л
Напряжение	380 В
Время замеса	от 20 до 30 минут
Загрузка теста	от 30 до 60 кг
Пауза, не менее	15 мин.
Вес (с упаковкой)	257 кг
Вес (без упаковки)	156 кг
Подкатная тележка	18 кг
Производительность	120 кг/ч
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1,5 кВт
Механизм крепления чаши	подкатная дежа

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Частота вращения месильного органа	80 об/мин.
После трех замесов – пауза, не менее	60 мин.
Продолжительность непрерывной работы, не более	30 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.