



Машина тестомесильная ТМ-150 – предназначена для вымешивания различных кондитерских масс (сахарное, пряничное тесто, тесто для баранок, сушек). Выгрузка массы осуществляется в заранее подготовленную емкость путем поворота смесителя.

Принцип работы: Процесс замеса теста из помещенных в смеситель компонентов происходит за счет вращения лопастей внутри емкости смесителя навстречу друг другу. Передача крутящего момента к лопастям осуществляется от мотор - редуктора при помощи осей и шестеренок,

которые находятся в собранном редукторе. Опора лопасти и центровка относительно выходного вала редуктора осуществляется при помощи осей, ввинченных непосредственно в вал и подшипниковых опор, установленных на задней стенке смесителя. Мотор-редуктор привода лопастей установлен на раме поворотной.

Регулирование скорости вращения лопастей осуществляется при помощи преобразователя частоты, закрепленного на стационарном кожухе. Индикатор преобразователя частоты показывает скорость вращения лопастей (об/мин).

Для защиты от попадания в смеситель посторонних предметов предусмотрена крышка, установленная на основании. Подъем и опускание крышки осуществляется с помощью микролифта. На кронштейне смонтирован концевой выключатель, отключающий машину при подъеме крышки. При повороте смесителя крышка должна быть поднята вверх до упора. Для выгрузки готовой продукции на основании установлен мотор-редуктор для поворота смесителя и пульт управления приводом поворота. Рама со смесителем поворачивается на 120° до срабатывания концевой выключателя. На стационарном кожухе установлена панель, на которой находятся кнопки «Пуск» и «Стоп», таймер и частотный преобразователь для плавной регулировки скорости вращения лопастей.

Модификации на выбор:

- 1) Медленное исполнение - 10-40 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)).
Для сахарного теста, пряничного, сушки и т.д.
- 2) Быстрое исполнение - 40-140 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)).
Для песочного теста, взбивания масс и т.п.

Оснащение:

- дежи стационарная и подкатная, выполненные из нержавеющей стали;
- две Z-образными лопасти, вращающиеся навстречу друг другу;
- таймеры;
- системы безопасности и защита от перегрузки двигателя.

Технические характеристики	ТМ-150
Норма объема загрузки, л	до 105
Объем бункера, л	150
Скорость вращения рабочих органов (лопастей), об/мин	10-40 / 40-140
Регулирование скорости вращения	бесступенчатое
Установленная мощность, кВт	4
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1500x700x1300
Масса, кг	360

Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Машина тестомесильная ТМ-150	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

Стоимость оборудования:

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
ТМ-150 10-40 об/мин (сахарное тесто, пряничное, сушка)	480 000,00
ТМ-150 40-140 об/мин (песочное тесто, взбивка)	480 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 40 рабочих дней.

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99

