



# СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

ООО "ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА"

# МОДЕЛИ



## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





# МОДЕЛИ

## ОБЪЕМ ДЕЖИ



120 л

100 л

80 л



60 л



40 л

30 л



20 л

# СЕРИИ



## CHEF



## LIGHT



# СНЕФ

## ИЗОГНУТЫЙ НОЖ

повторяет профиль  
спирали

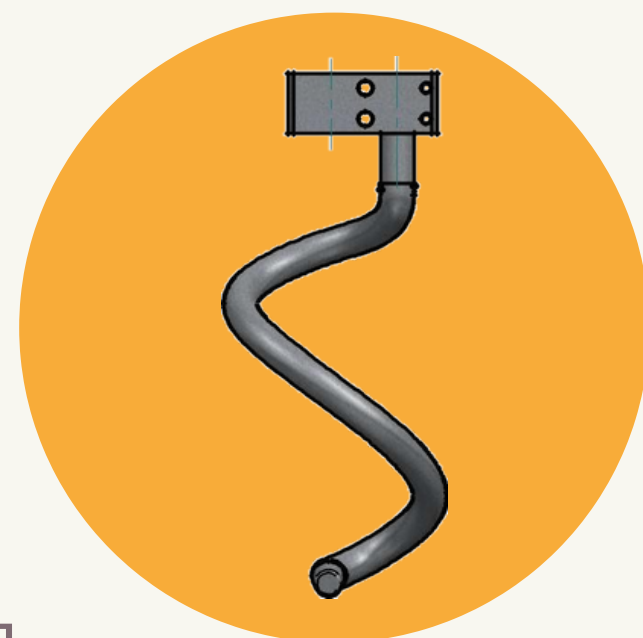
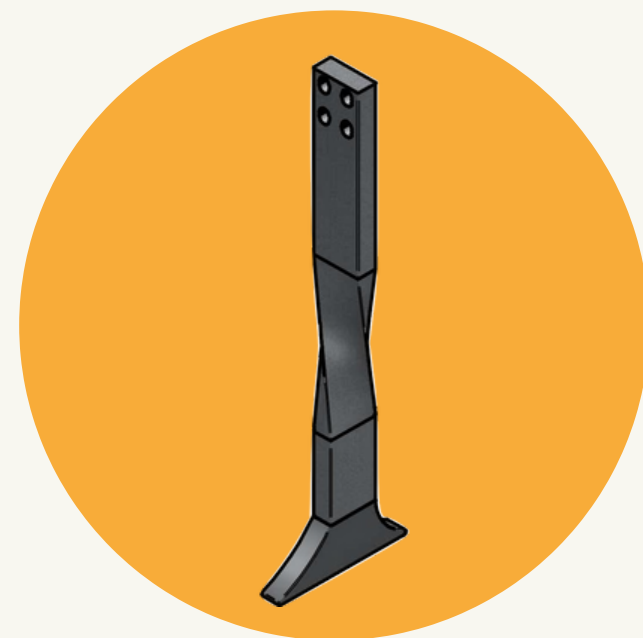
зазор между ножом и  
спиралью минимален\*

## СПИРАЛЬ ВРАЩАЕТСЯ ВОКРУГ СВОЕЙ ОСИ И ПО ЭКСЦЕНТРИКУ

зажим спирали\*

качественное  
перемешивание  
ингредиентов за счет  
эксцентричного движения  
спирали

\*кроме моделей ТМС-20НН-1Ц,-2Ц,МЦ  
и ТМС-30НН-1Ц,-2Ц,МЦ



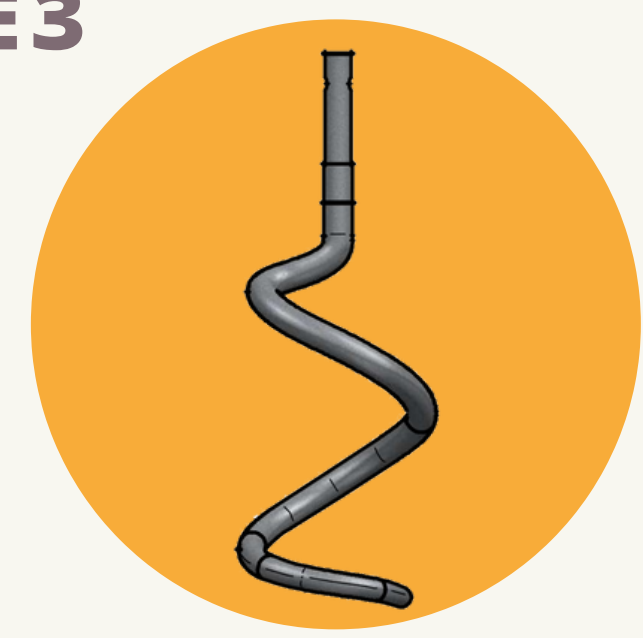
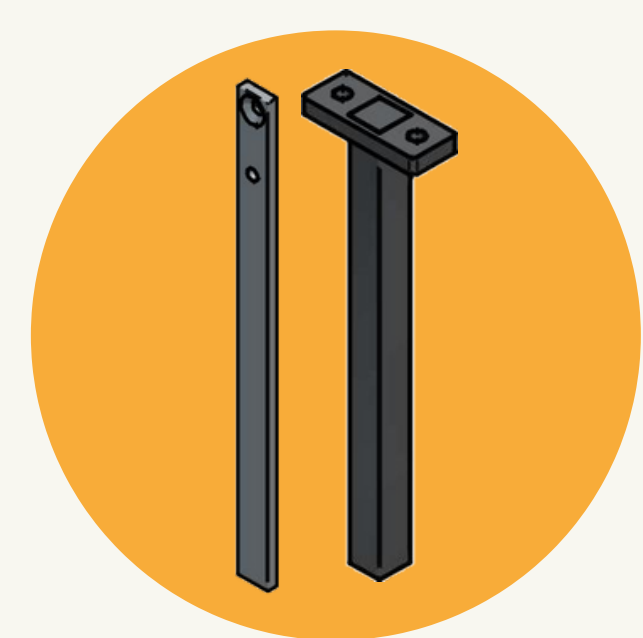
# LIGHT

## ПРЯМОЙ НОЖ

квадратного сечения или  
в виде полосы

## СПИРАЛЬ ВРАЩАЕТСЯ ВОКРУГ СВОЕЙ ОСИ БЕЗ ЭКСЦЕНТРИКА

зажима спирали нет





# CHEF

## РЕМЕННО-ЦЕПНОЙ ТИП ПРИВОДА

траверса - ремни  
дежа - цепь



## ПРОГРАММИРУЕМАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ\*

2 скорости

таймер на каждую скорость



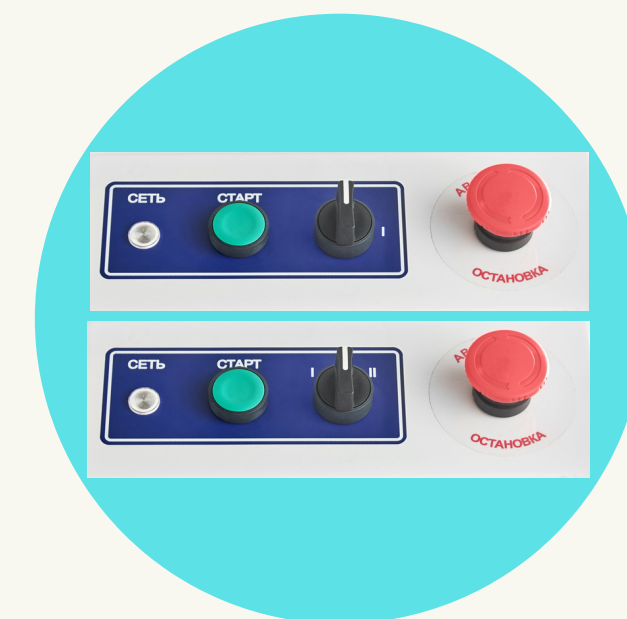
# LIGHT

## ЦЕПНОЙ ТИП ПРИВОДА



## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

1 или 2 скорости



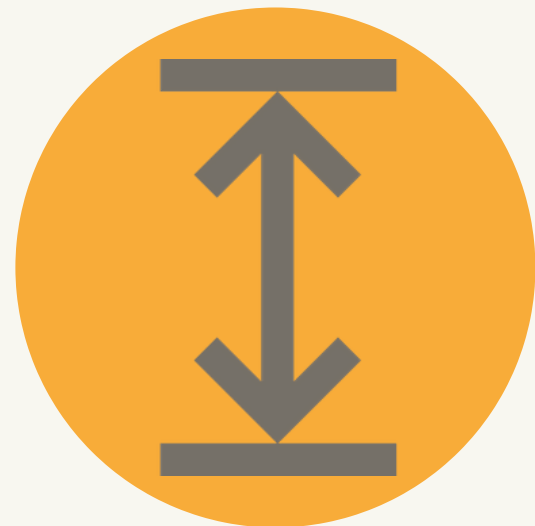
\*кроме моделей ТМС-20НН-1Ц,-2Ц,МЦ  
и ТМС-30НН-1Ц,-2Ц,МЦ

# CHEF

**ТОЛЩИНА СТЕНОК  
ДЕЖИ - 2 ММ**

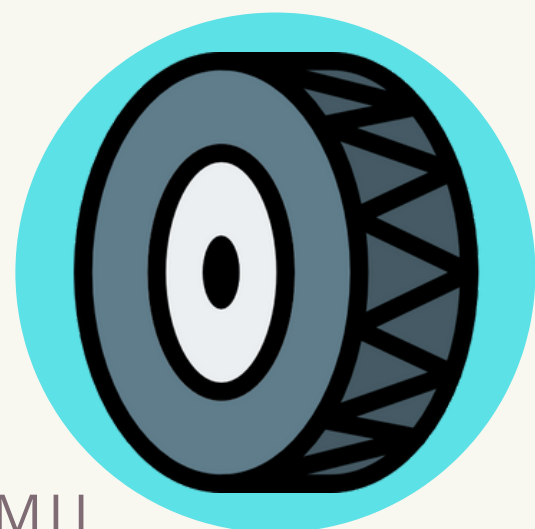


**РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО  
ВЫСОТЕ НОЖКИ**



## **КОЛЕСА**

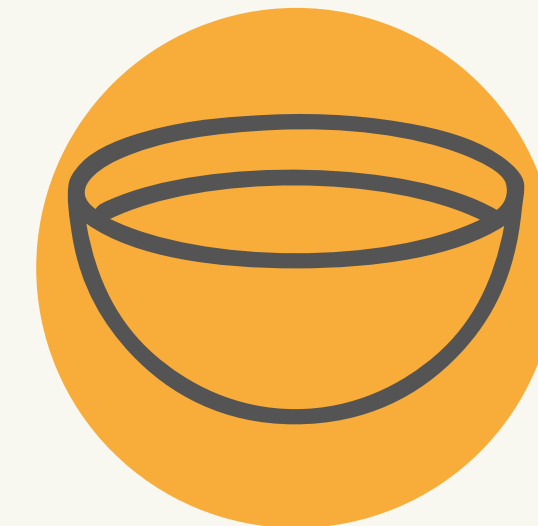
для удобства  
перемещения и  
установки на рабочее  
место\*



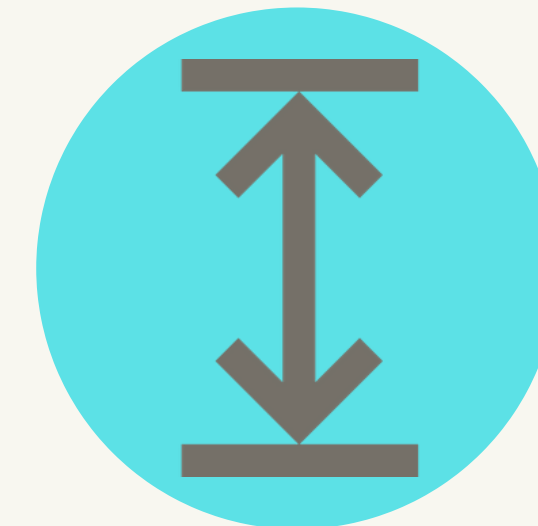
\*кроме моделей ТМС-20НН-1Ц,-2Ц,МЦ  
и ТМС-30НН-1Ц,-2Ц,МЦ

# LIGHT

**ТОЛЩИНА СТЕНОК  
ДЕЖИ - 1,5 ММ**

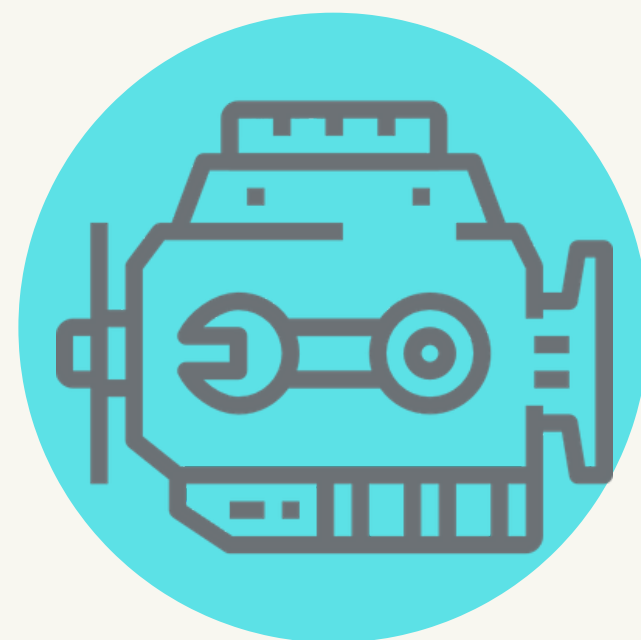


**РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО  
ВЫСОТЕ НОЖКИ**



# CHEF

**ДВУХСКОРОСТНОЙ  
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ  
С ТЕРМОЗАЩИТОЙ**



**ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ  
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ**

280 об/мин - ТМС-40НН-2П  
240 об/мин - ТМС-60НН-2П и  
ТМС-80НН-2П  
250 об/мин - ТМС-100НН-2П,  
ТМС-120НН-2П и ТМС-80НН-2П



# LIGHT

**КОМПАКТНЫЙ И  
ЛЕГКИЙ МОТОР-  
РЕДУКТОР**



160 об/мин для серий  
ТМС-20Р,-30Р,-40Р,-50Р,  
-55Р,-60Р





# CHEF

**ДЛЯ ЗАМЕСА  
ДРОЖЖЕВОГО И  
КРУТОГО ТЕСТА\***



**РЕВЕРС ДЕЖИ И  
СПИРАЛИ**

для удобства  
освобождения и  
извлечения остатков  
теста



\*объем загрузки крутого теста  
не более 30% от дрожжевого

# LIGHT

**ДЛЯ ЗАМЕСА  
ТОЛЬКО  
ДРОЖЖЕВОГО  
ТЕСТА**



**РЕВЕРС НЕ  
ПРЕДУСМОТРЕН**



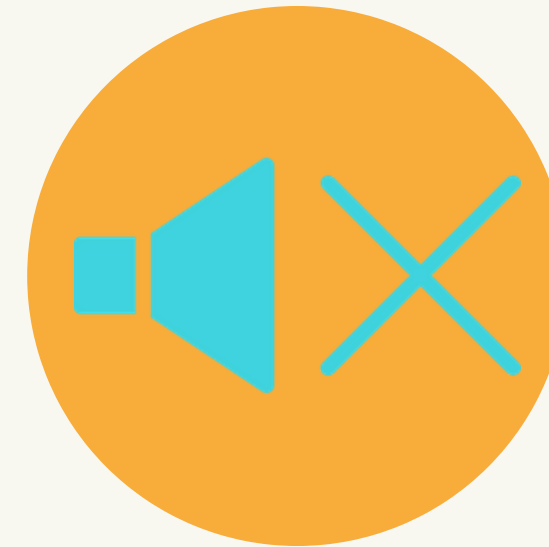
# ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ТИХАЯ РАБОТА

### НЕЗАВИСИМО ОТ ТИПА ПРИВОДА

за счет низкой скорости вращения элементов привода дежи (по сравнению с аналогами)



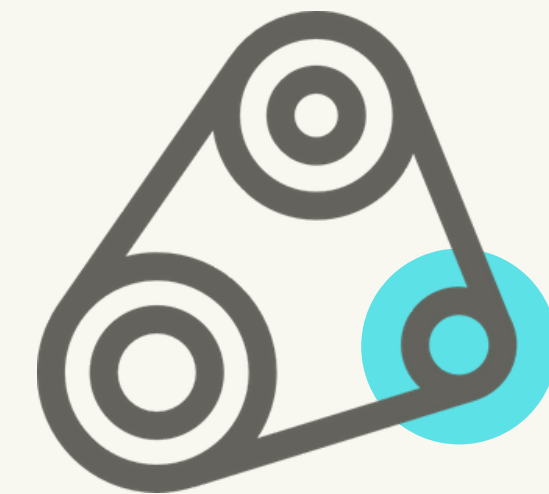
## ВЫСОКИЙ РЕСУРС И БОЛЬШОЙ ЗАПАС ПРОЧНОСТИ ЦЕПИ

для моделей с цепным приводом дежи



## РЕМНИ С ВЫСОКОЙ ИЗНОСОСТОЙКОСТЬЮ

для моделей с ременным приводом  
ремни с масло- и термостойким покрытием из полиуретановой смеси и эластомера



# ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



## СКРУГЛЕННЫЕ ВНУТРЕННИЕ УГЛЫ ДЕЖИ

для облегчения гигиенической уборки  
машины

## СПИРАЛЬ, ДЕЖА, НОЖ ИЗ AISI 304

металлические детали, контактирующие  
с едой, из высококачественной пищевой  
аустенитной нержавеющей стали

## ПОВЫШЕННАЯ СТОЙКОСТЬ ПОЛИМЕРНОГО ПОКРЫТИЯ КОРПУСА

к химическому и физическому воздействию

## ВЫСОКАЯ УДАРНАЯ ПРОЧНОСТЬ

не скалывается при ударе



**CHEF**

**Abat**



**TMS-120SP-2P**

**New!**

## **ДЛЯ ЛЮБОГО ВИДА ТЕСТА**

нет необходимости в приобретении горизонтального тестомеса

## **ЗАГРУЗКА ДРОЖЖЕВОГО/КРУТОГО ТЕСТА**

до 80/25 кг

## **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАМЕСА**

одна порция теста 10-15 мин

## **ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

до 400 кг/сутки для дрожжевого теста

## **ПОДЪЕМНАЯ ТРАВЕРСА**

расширение технологических возможностей использования тестомеса

## **СЪЕМНАЯ ДЕЖА**

для облегчения извлечения теста



# СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ПО СПИРАЛЬНЫМ ТЕСТОМЕСАМ СЕРИИ **CHEF**



несъемная дежа, неподъемная траверса

МОДЕЛИ	ОБЪЕМ ДЕЖИ, Л	ЗАГРУЗКА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, КГ	ЗАГРУЗКА КРУТОГО ТЕСТА, КГ	ПРОД-ТЬ ЗАМЕСА, МИН	ПРОИЗВ-ТЬ, КГ/СУТКИ	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ В МИН (1V/2V)	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ ДЕЖИ В МИН (1V/2V)	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ (1V/2V)	НАПРЯЖЕНИЕ, В
ТМС-20НН-1Ц	20	12	4	8-12	60	120/-	10/-	1,2/-	400
ТМС-20НН-2Ц	20	12	4	8-12	72	90/180	7,5/15	0,85/1,2	400
ТМС-20НН-МЦ	20	12	4	8-12	72	90...180	7,5...15	1,2	230
ТМС-30НН-1Ц	30	18	6	8-12	90	120/-	10/-	1,6/-	400
ТМС-30НН-2Ц	30	18	6	8-12	110	90/180	7,5/15	1,1/1,8	400
ТМС-30НН-МЦ	30	18	6	8-12	110	90...180	7,5...15	1,6	230
ТМС-40НН-2Ц	40	25	8	8-12	150	140/280	12,5/25	1,6/2,6	400
ТМС-40НН-2П	40	25	8	8-12	150	140/280	12,5/25	1,6/2,6	400
ТМС-60НН-2П	60	45	15	8-12	270	120/240	10/20	2,3/3,5	400
ТМС-80НН-2П	80	55	18	8-12	300	120/240	10/20	2,3/3,5	400
ТМС-100НН-2П	100	65	21	10-15	325	125/250	17/-	3,2/5,4	400
ТМС-120НН-2П	120	80	25	10-15	400	125/250	17/-	3,2/5,4	400

# СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ПО СПИРАЛЬНЫМ ТЕСТОМЕСАМ СЕРИИ **LIGHT**



несъемная дежа, неподъемная траверса

МОДЕЛИ	ОБЪЕМ ДЕЖИ, Л	ЗАГРУЗКА ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, КГ	ЗАГРУЗКА КРУТОГО ТЕСТА, КГ	ПРОД-ТЬ ЗАМЕСА, МИН	ПРОИЗВ-ТЬ, КГ/СУТКИ	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ В МИН (1V/2V)	КОЛ-ВО ОБОРОТОВ ДЕЖИ В МИН (1V/2V)	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ (1V/2V)	НАПРЯЖЕНИЕ, В
ТМС-30НН-2Р	30	20	-	10-14	100	80/160	7,5/15	0,75/1,1	400
ТМС-40НН-2Р	40	25	-	10-14	125	80/160	7,5/15	0,8/1,4	400
ТМС-60НН-2Р	60	45	-	10-14	225	80/160	7,5/15	1,0/1,7	400



## СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ **CHEF**

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ  
УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОГО  
И КОНДИТЕРСКОГО  
ПРОИЗВОДСТВА**

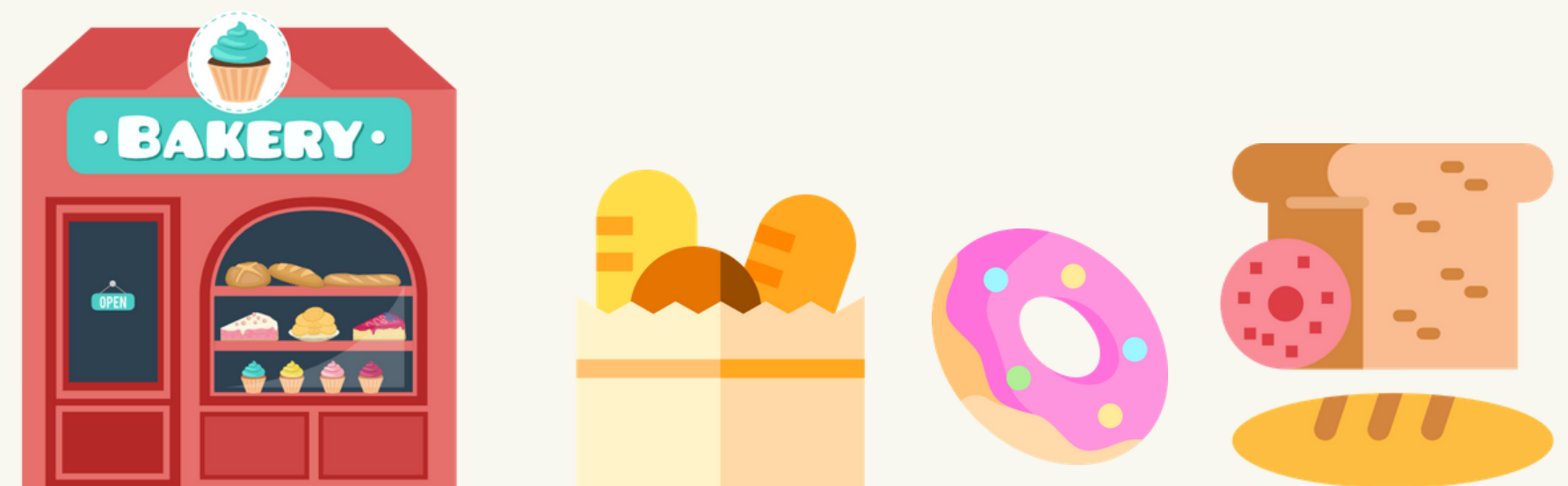
для замеса любого вида теста  
нет необходимости дополнительно  
приобретать горизонтальный тестомес  
в 3-5 раз выгоднее по цене по  
сравнению с импортными аналогами



## СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ **LIGHT**

**НАДЕЖНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ  
НЕБОЛЬШИХ ПЕКАРЕН,  
КОНДИТЕРСКИХ, КОФЕЕН, КАФЕ,  
РЕСТОРАНОВ**

для замеса дрожжевого теста для хлеба,  
пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек,  
булочек, пиццы, кексов, пончиков



ПО ВОПРОСАМ ПРИОБРЕТЕНИЯ  
СПИРАЛЬНЫХ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ  
**CHEF** И **LIGHT**  
ОБРАЩАТЬСЯ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА **АВАТ**

Е-MAIL: **MARKET@ABAT.RU**

ТЕЛ.: **+7 (8352) 56-06-85**

