COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ ТММ-140 с дежой из нержавеющей стали

Цена с НДС: 331 483 руб.

Артикул: **281798**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	140
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	50
Производительность, кг/час	550
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1280
Высота, мм	1020
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	550

Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ ТММ-140 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. Подкатная дежа выполнена из нержавеющей стали, месильный орган - из пищевой нержавеющей стали 12Х-18Н10Т.

Особенности:

- Таймер для отсчета времени замеса теста
- Автоматический подъем траверсы по окончании замешивания
- 1 скорость

Дополнительные характеристики:

- Влажность муки: не менее 33%
- Продолжительность замеса: 6 мин.
- Скорость вращения месильного органа: 51 об/мин.
- Диаметр обода дежи под крышку: 795 мм
- Глубина погружения месильного органа: 444 мм

- Высота дежи с тележкой: 720 мм
- Внутренняя ширина колеи под дежу: 400 мм
- Внешняя ширина колеи под дежу: 456 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.