

РОССИЯ
ООО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»



МАШИНЫ
ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ СПИРАЛЬНЫЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ТМС-20НН-1Р, ТМС-30НН-1Р, ТМС-40НН-1Р
ТМС-50НН-1Р, ТМС-55НН-1Р, ТМС-60НН-1Р,
ТМС-20НН-2Р, ТМС-30НН-2Р, ТМС-40НН-2Р
ТМС-50НН-2Р, ТМС-55НН-2Р, ТМС-60НН-2Р

ПАСПОРТ

EAC

«Впервые выпускаемая в обращение продукция»

ЧЕБОКСАРЫ

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Машины тестомесильные спиральные электрические (далее по тексту – машины) с несъемной дежой, неподъемной траверсой односкоростные ТМС-20НН-1Р, ТМС-30НН-1Р, ТМС-40НН-1Р, ТМС-50НН-1Р, ТМС-55НН-1Р, ТМС-60НН-1Р и двухскоростные ТМС-20НН-2Р, ТМС-30НН-2Р, ТМС-40НН-2Р, ТМС-50НН-2Р, ТМС-55НН-2Р, ТМС-60НН-2Р предназначены для интенсивного замеса дрожжевого теста в хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.

Машины изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ4 категория размещения 4.2 ГОСТ 15150. Все детали машины, контактирующие с продуктом (спираль, дежа, нож) изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Машины соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»:

Сертификат о соответствии № ТС RU C-RU.MH10.B.01367 Срок действия с 19.10.2018 по 18.10.2023.

Машины соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»:

Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.MH10.B.00046/18 Срок действия с 19.10.2018 по 18.10.2023.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии с требованиями ИСО 9001:2015. Регистрационный номер сертификата 73 100 2188 от 30.04.2018 по 29.12.2019 г.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Технические характеристики приведены в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование параметра	Величина параметра											
		TMC-20HH-1P	TMC-20HH-2P	TMC-30HH-1P	TMC-30HH-2P	TMC-40HH-1P	TMC-40HH-2P	TMC-50HH-1P	TMC-50HH-2P	TMC-55HH-1P	TMC-55HH-2P	TMC-60HH-1P	TMC-60HH-2P
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт: 1 скорость 2 скорость	0,75 -	0,6 0,9	1,1 -	0,75 1,1	1,5 -	0,8 1,32	1,5 -	1,0 1,7	1,5 -	1,0 1,7	1,5 -	1,0 1,7
2	Номинальное напряжение, В	400											
3	Род тока	Трёхфазный переменный с нейтралью											
4	Частота тока, Гц	50											
5	Номинальная потребляемая мощность электродвигателя (спираль), кВт: 1 скорость 2 скорость	0,75 -	0,6 0,9	1,1 -	0,75 1,1	1,5 -	0,8 1,32	1,5 -	1,0 1,7	1,5 -	1,0 1,7	1,5 -	1,0 1,7
6	Номинальная потребляемая мощность электродвигателя дежи, кВт	-											
7	Вместимость дежи, л	20		30		40		50		55		60	
8	Количество скоростей	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
9	Наличие частотного регулирования скорости вращения спирали и дежи	нет											
10	Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг, не более *	12		20		25		35		40		45	
11	Продолжительность замеса одной порции теста, мин	13-17	10-14	13-17	10-14	13-17	10-14	13-17	10-14	13-17	10-14	13-17	10-14
12	Производительность, кг/час, не более **	50	60	80	100	100	125	140	175	160	200	180	225
13	Наличие колес для перемещения/ установки на рабочее место	нет											

Продолжение табл. 1

№ п/п	Наименование параметра	Величина параметра											
		ТМС-20НН-1Р	ТМС-20НН-2Р	ТМС-30НН-1Р	ТМС-30НН-2Р	ТМС-40НН-1Р	ТМС-40НН-2Р	ТМС-50НН-1Р	ТМС-50НН-2Р	ТМС-55НН-1Р	ТМС-55НН-2Р	ТМС-60НН-1Р	ТМС-60НН-2Р
14	Количество оборотов месильного органа (спирали), об/ мин: 1 скорость 2 скорость	107 -	80 160	107 -	80 160	107 -	80 160	107 -	80 160	107 -	80 160	107 -	80 160
15	Количество оборотов дежи, об/ мин: 1 скорость 2 скорость	10 -	7,5 15	10 -	7,5 15	10 -	7,5 15	10 -	7,5 15	10 -	7,5 15	10 -	7,5 15
16	Тип привода	цепной											
17	Тип управления	ручной											
18	Наличие таймера	да											
19	Наличие реверса дежи	нет											
20	Тип дежи	несъемная											
21	Траверса	неподъемная											
22	Габаритные размеры, мм, не более - длина - ширина - высота	395 750 615		455 790 725		455 790 755		560 890 755		560 890 755		560 890 755	
23	Масса, кг, не более	75	75	95	95	100	100	112	112	115	115	115	115

Примечания

1. * Подразумевается максимальная масса всех ингредиентов (вода, мука, соль, дрожжи, масло растительное, сахар) при соблюдении соотношений основных ингредиентов согласно таблицы ниже.

Изделие	Для дрожжевого теста
ТМС-20	мука 7,3 кг, вода 3,8 литра
ТМС-30	мука 12,2 кг, вода 6,4 литра
ТМС-40	мука 15,2 кг, вода 8 литров
ТМС-50	мука 21,3 кг, вода 11,2 литра
ТМС-55	мука 24,3 кг, вода 12,5 литра
ТМС-60	мука 27,4 кг, вода 14,4 литра

2. ** Указана теоретическая производительность для дрожжевого теста при соблюдении соотношений основных ингредиентов, приведенных в п.1 настоящих примечаний.

