

**Коммерческое предложение от 01.01.2026****Тестомесильная машина ПЕНЗМАШ ТММ-140 с дежой из нержавеющей стали****Цена с НДС: 317 152 руб.****Артикул: 281798****Есть в наличии**

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