



**АО «САРАПУЛЬСКИЙ
ЭЛЕКТРОГЕНЕРАТОРНЫЙ
ЗАВОД»**

Российский производитель тестомесильных машин с 1992 года

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

для пекарни, пиццерии, кафе, столовой



*Разработаны совместно с
профессиональными пекарями*



*Замешивают жидкое, дрожжевое, песочное,
крутое тесто*



*Сохраняют нити клейковины
за счет особой формы спирали и отсекателя*

объем дежи
60
литров

www.segz.ru

*Стоимость владения от 1490 р/мес**

*по расчетам независимых исследований, стоимость владения
тестомесильной машиной ТМС-60-2 на срок 5 лет

Спиральная
тестомесильная
машина

ТМС-60-2



для дрожжевого
и крутого теста

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- пиццерии и пекарни
- кафе и столовые
- небольшие хлебопекарные цехи

Спиральная
тестомесильная
машина

ТМС-60-3



для жидкого, дрожжевого
и крутого теста

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- пиццерии и пекарни
- кафе и столовые
- небольшие хлебопекарные цехи

Рычажная
тестомесильная
машина

ТМР-60



для дрожжевого, крутого
и теста из муки грубого помола

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- пиццерии и пекарни
- кафе, столовые, кондитерские
- небольшие хлебопекарные цехи

Малогабаритная
тестомесильная
машина

МТМ-65МНА 1,1 / 1,5



для дрожжевого
и крутого теста

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- детские сады и школы
- столовые
- небольшие хлебопекарные цехи

ОТЗЫВЫ КЛИЕНТОВ:

[youtube.com/AOSEGZ](https://www.youtube.com/AOSEGZ)

скачать
прайс-лист

+7 (34147) 97-2-09

market@segz.ru

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СПИРАЛЬНАЯ ТМС-60-2

для дрожжевого и крутого теста

Серийный выпуск с 2014 года



- среднее время замеса порции **40 кг дрожжевого теста - 6 мин.**
- среднее время замеса порции **15 кг крутого теста - 10 мин.**
- **замес теста от 1 кг**
- **редукторная передача**
- итальянские комплектующие
- **удобная панель управления**
- 2-х скоростной режим
- таймер
- **фиксированная траверса**
- **специальная форма спирали и отсекателя**
- не рвет нити клейковины
- скорость вращения спирали 82/163 об/мин
- **несъемная дежа 60л**
- рабочий объем дежи 40 л
- скорость вращения дежи 10/20 об/мин

*все детали, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали, в соответствии с санитарными требованиями пищевых производств.
Материал корпуса покрыт износостойким лакокрасочным покрытием.



дрожжевое



дрожжевое
сдобное



слоёное



песочное



крутое



тесто из муки
грубого помола

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СПИРАЛЬНАЯ ТМС-60-3

для жидкого, дрожжевого и крутого теста

Серийный выпуск с 2018 года



- среднее время замеса порции **40 кг дрожжевого теста - 6 мин.**
- среднее время замеса порции **15 кг крутого теста - 8 мин.**
- **замес теста от 1 кг**
- **редукторная передача**
- итальянские комплектующие
- **удобная панель управления**
- 2-х скоростной режим
- таймер
- **подъемная траверса**
- облегчает загрузку ингредиентов и выгрузку готового теста
- **специальная форма спирали и отсекателя**
- не рвет нити клейковины
- скорость вращения спирали 90/180 об/мин
- **съемная дежа 60л**
- рабочий объем дежи 40 л
- скорость вращения дежи 10/20 об/мин
- **специальный выступ в центре дежи для наилучшего промеса теста**

*все детали, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали, в соответствии с санитарными требованиями пищевых производств.
Материал корпуса покрыт износостойким лакокрасочным покрытием.



жидкое



дрожжевое
сдобное



слоёное



из ржаной муки



песочное



крутое

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СПИРАЛЬНАЯ ТМР-60

для дрожжевого, крутого
и теста из муки грубого помола

Серийный выпуск с 2017 года



- среднее время замеса порции **40 кг дрожжевого теста - 6 мин.**
- **замес теста от 5 кг**
- **низкий уровень шума**
- за счет ремённой передачи
- **удобная панель управления**
- 2-х скоростной режим
- таймер
- **подъемная траверса**
- облегчает загрузку ингредиентов
и выгрузку готового теста
- **оригинальная форма месильного рычага**
обеспечивает качественный замес теста
- **подкатная дежа 60л**
- рабочий объем дежи 40 л
- удобно готовить тесто опарным способом

*все детали, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали, в соответствии с санитарными требованиями пищевых производств. Материал корпуса покрыт износостойким лакокрасочным покрытием.

Цикл замеса

1	смешивание ингредиентов: реверс вращения - цикл 15сек.	1,5 мин 30 об/мин
2	замес теста: вращение по часовой стрелке	4,5 мин 60 об/мин
3	домес: (при необходимости) вращение по часовой стрелке	1,0 мин 60 об/мин



дрожжевое



дрожжевое
сдобное



слоёное



песочное



пельменное



тесто из муки
грубого помола

+7 (34147) 97-2-09

market@segz.ru

МАЛОГАБАРИТНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТМ-65МНА (1,1 / 1,5)

для дрожжевого и крутого теста

Серийный выпуск с 1992 года



- среднее время замеса порции
40 кг дрожжевого теста - 6 мин.
- среднее время замеса порции
15 кг крутого теста - 6 мин.
- замес теста от **5 кг**
- **оригинальная форма месильного рычага**
- замес происходит за счет вертикальных
возвратно-поступательных движений
- **удобный пульт управления**
- установка точного времени замеса теста
- 1 скорость
- **съемная дежа 60л**
- рабочий объем дежи 40 л
- скорость вращения 20 об/мин
- **удобство в эксплуатации**
- за счет упрощенной конструкции



*все детали, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали, в соответствии с санитарными требованиями пищевых производств.
Материал корпуса покрыт износостойким лакокрасочным покрытием.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН

параметры	МТМ-65МНА 1,1	МТМ-65МНА 1,5	ТМС-60-2	ТМС-60-3	ТМР-60
напряжение, В	380	380	380	380	380
потребляемая мощность, кВт	1,1	1,5	2,2 / 2,65	2,2 / 2,65	2,2
min норма загрузки ингредиентов, кг	5	5	1	1	5
количество скоростей	1	1	2	2	2 + функция «домес»
дежа	съёмная	съёмная	несъёмная	съёмная	подкатная
траверса			неподъёмная	подъёмная	подъёмная
объем дежи, л	60	60	60	60	60
рабочий объем дежи, л	40	40	40	40	40
производительность, кг/ч	240	240	240	240	240
среднее время замеса одной порции крутого теста, мин	6	6	8	8	6
среднее время замеса одной порции дрожжевого теста, мин	6	6	6	6	6
тип привода	редукторный	редукторный	редукторный	редукторный	ременной
месильный орган	рычаг	рычаг	спираль	спираль	рычаг
количество оборотов спирали, об/мин, 1 скорость			90	90	30
количество оборотов спирали, об/мин, 2 скорость			180	180	60
количество оборотов дежи, об/мин, 1 скорость	10	10	10	10	
количество оборотов дежи, об/мин, 2 скорость			20	20	
таймер	+	+	+	+	+
средний уровень звука, ДБа, не более	80	80	80	80	80
габаритные размеры, мм	570x750x1165	570x750x1165	925x560x1065	920x560x1052	1220x685x900/1345
масса, кг	150	150	205	220	250



АО «САРАПУЛЬСКИЙ ЭЛЕКТРОГЕНЕРАТОРНЫЙ ЗАВОД»

ПРИ ПОКУПКЕ ТЕСТОМЕСА У НАС ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:



12 месяцев гарантии



отгрузка в течение 5 дней



быстрая замена комплектующих



всегда наличие продукции на складе

УЗНАЙТЕ АКТУАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ
И СПОСОБЫ ДОСТАВКИ:



+7 (34147) 97-2-09



market@segz.ru

скачать
прайс-лист

www.segz.ru

ОТЗЫВЫ КЛИЕНТОВ:



youtube.com/AOSEGZ