

## Машина тестомесильная ТММ-140 без дежи

**Тестомес ТММ-140** предназначена для замешивания теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% в невращающихся подкатных дежах вместимостью 140 литров. Применяется на хлебопекарных предприятиях малой мощности, цехах общественного питания, ресторанах, кафе. Машины ТММ-140 оборудованы таймером для отсчета времени замеса теста. Спиральный месильный орган, вращаясь вокруг собственной оси, совершая круговое движение вокруг оси дежи, производит эффективное замешивание теста по всему объему дежи. По окончании замешивания рама автоматически поднимается, освобождая дежу.



**Цена по запросу.**

### Характеристики

Характеристики	
Объем емкости	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**  
**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**