



## “Mesnosud IM”

Малолитражные  
тестомесы (Италия)



Современные двухскоростные тестомесильные машины с возможностью интенсивного замеса, со спиральным месильным органом, центральным отсекателем, стационарной или съемной дежей из нержавеющей стали.

Предназначены для замесов пшеничного, ржано-пшеничного и кондитерского теста.

**Тестомесильные машины Mesnosud IM серии могут использоваться в:**

- мини-пекарнях;
- кондитерских цехах и участках по выпуску мучных изделий;
- пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах;
- точках «быстрого питания» и горячей выпечки;
- лабораториях хлебозаводов;
- кулинарных цехах.

Тестомесы Mesnosud позволяют получать тесто с высокими реологическими свойствами и органолептическими показателями, и разработаны с учетом повышенных требований к потребительским качествам тестомесильного оборудования:

- надежность;
- безопасность;
- компактность;
- производительность.

**Отличительные характеристики:**

- Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали;
- обеспечена удобная загрузка компонентов и выгрузка готового теста;
- оптимальные скорости вращения месильного органа и дежи;
- современная схема замеса: две скорости вращения S-образного месильного органа, центральный отсекающий элемент, вращающаяся дежа, оптимальные зазоры между месильным органом и стенками дежи обеспечивают более качественный равномерный замес теста и исключают остатки невымешанных компонентов;



IM 60

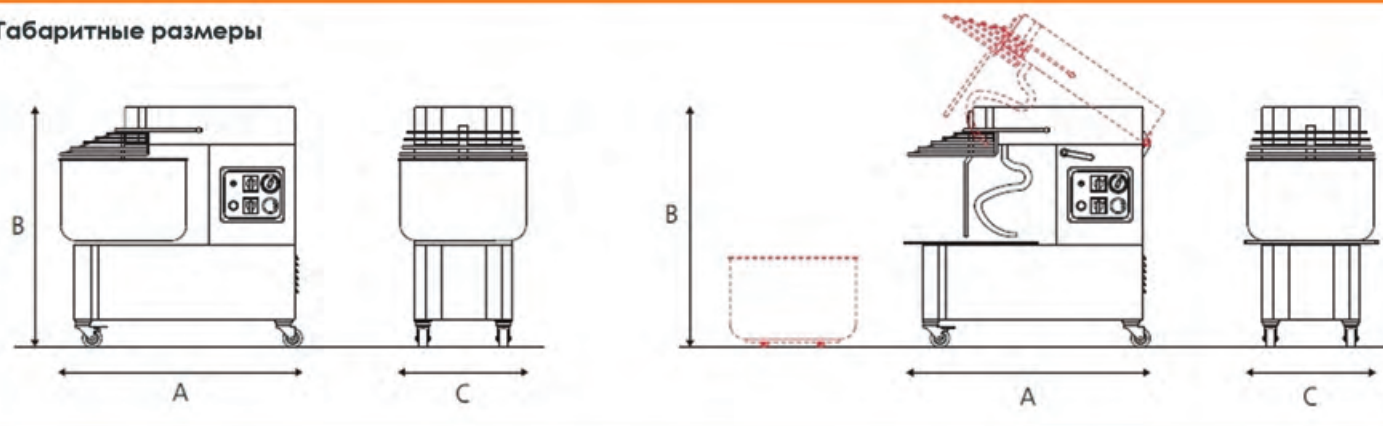


IM 12-18-25-38-44

- усиленный корпус и цилиндрическая дежа, изготовленная методом холодной вытяжки из нержавеющей стали марки 18/10 без сварных швов, обеспечивают удобство и долговечность в эксплуатации;
- тестомесильные машины оснащены колесами, что дает возможность свободно перемещать их по производственному помещению;
- дежа имеет защитную решетку, изготовленную из нержавеющей стали, при открывании которой происходит блокировка вращения дежи и месильного органа в соответствии с требованиями европейских норм безопасности;

- современный дизайн;
- привлекательный внешний вид, позволяющий устанавливать тестомесильные машины непосредственно на торговых площадях в составе пекарен на виду у покупателей;
- простая надежная конструкция, качественное изготовление обеспечивают высокие эксплуатационные свойства машин;
- возможны варианты машин со стационарной дежой или со съемной дежой и откидывающейся траверсой;

#### Габаритные размеры



Модель	Объем дежи, л	Макс. масса теста, кг/замес	Мин. масса теста, кг/замес	Мощность, кВт	Эл. сеть, В	Габаритные размеры А*В*С, мм	Вес, кг
IM38D	40	38	3	1,5/2,2	380/50/3	818*770*480	105
IM38AD	40	38	3	1,5/2,2	380/50/3	838*770*480	130
IM44D	50	44	5	1,5/2,2	380/50/3	842*770*530	110
IM44AD	50	44	5	1,5/2,2	380/50/3	878*770*530	140
IM60D	75	60	8	2,6/3,4	380/50/3	1020*1010*575	250