ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · СТАТЬИ

Один из лучших тестомесов с подкатной дежой на 120 литров ТМС 120 СП АБАТ



Спиральный тестомес АВАТ ТМС-120СП-2П оснащён подкатной дежой на 120 л, подъёмной траверсой и двумя скоростями замеса. Рассказываем, как устроена машина, какие загрузки предусмотрены для разных видов теста и что учитывать при выборе оборудования для производства.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 5 мин · обновлено 20.11.2026

Здравствуйте, коллеги! Когда на производстве регулярно замешивают большие партии теста, важно смотреть не только на объём дежи. Нужно понимать, сколько ингредиентов допускается загружать, как устроено перемешивание и удобно ли выгружать готовую партию. Разберём это на примере спиральной тестомесильной машины ТМС-120СП-2П производителя АВАТ. Это модель серии CHEF с подкатной дежой и подъёмной траверсой.

Как устроен тестомес АВАТ ТМС-120СП-2П

Основной рабочий узел машины — спиральный месильный орган. Во время замеса он взаимодействует с тестом во вращающейся деже. Внутри также находится нож-отсекатель, установленный рядом со спиралью. Такая конструкция позволяет обрабатывать массу не только в одной точке: тесто последовательно проходит через рабочую зону.

Дежа объёмом 120 л выполнена подкатной: её можно перемещать отдельно от машины. Траверса с месильным органом поднимается, освобождая доступ к деже. Это важно при выгрузке готового теста и обслуживании рабочего узла. Внутренние углы дежи скруглены, чтобы облегчить очистку.


Abat



Спираль, дежа и нож — детали, контактирующие с продуктом, — изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. При этом корпус машины не следует считать полностью нержавеющим: в описании конструкции указана конструкционная сталь с полимерным покрытием. Для вращения спирали предусмотрена ременная передача. При подборе учитывайте, что ременный привод, как и другие узлы машины, требует обслуживания по инструкции.

Как работает тестомес: две скорости, реверс и программируемое управление

У ТМС-120СП-2П две скорости вращения спирали: 125 и 250 об/мин. Дежа вращается со скоростью 17 об/мин. Сочетание движения дежи и спирали обеспечивает перемещение тестовой массы в рабочей зоне. Режим замеса подбирают с учётом рецептуры и требований к тесту.

Управление электронное. Можно работать вручную или задать продолжительность этапов с помощью двух

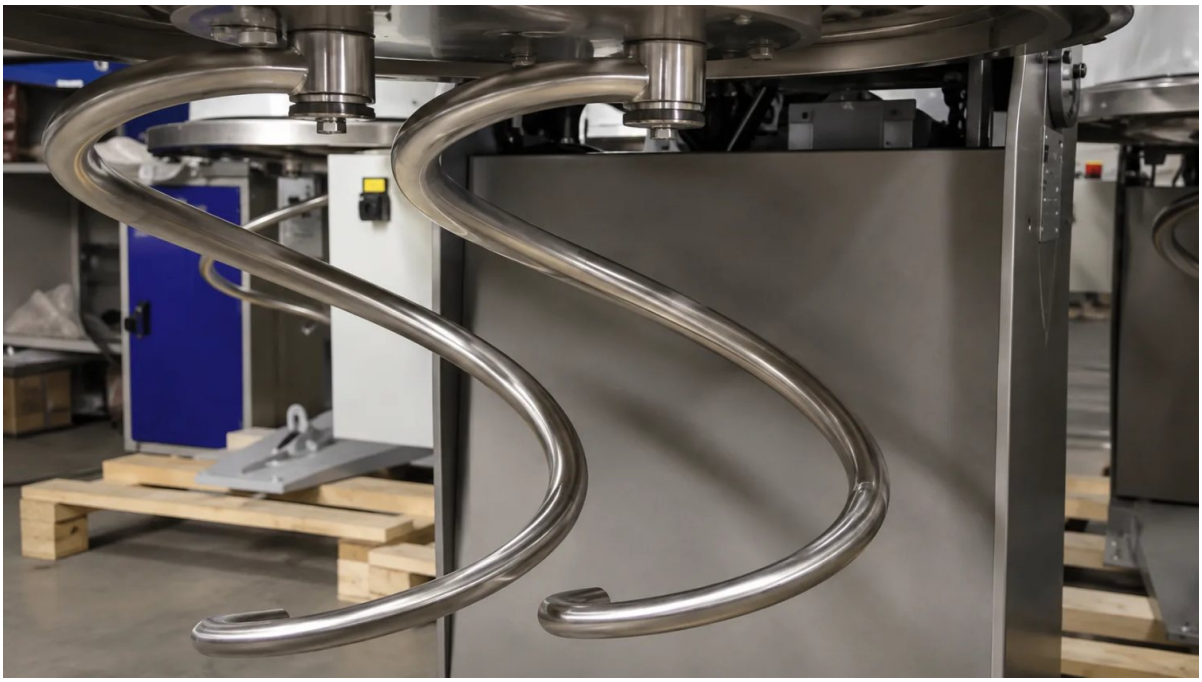
таймеров — по одному для каждой скорости. Это удобно, когда предприятие повторяет одну и ту же технологическую последовательность, но само по себе не отменяет контроля за состоянием теста.



Панель электронного управления тестомесом АБАТ

На малой скорости предусмотрено изменение направления вращения дежи. Отдельная функция

кратковременного вращения месильного органа и дежи помогает извлекать остатки теста. Использовать эту функцию следует в соответствии с инструкцией по эксплуатации.





Какое тесто можно замешивать и сколько загружать

Модель предназначена для работы с тестом на хлебопекарных производствах и предприятиях общественного питания. В описаниях оборудования указаны дрожжевое, сдобное, пресное, песочное и крутое тесто. Но одинаковая вместимость дежи не означает одинаковую допустимую массу для всех рецептур.

Для дрожжевого теста максимальная норма загрузки ингредиентов составляет 80 кг, для крутого — 25 кг. Это разные режимы работы. Если вы, например, готовите хлебное тесто и плотное тесто для пельменей, ориентироваться на одну общую цифру загрузки нельзя: для плотной массы действует отдельное ограничение.

Указанная продолжительность замеса одной порции — 10–15 минут. Производительность до 400 кг/ч является теоретической и относится к дрожжевому тесту. Это значение не гарантирует одинаковый выпуск для всех рецептур. Фактический результат зависит от состава и консистенции массы, величины партии, продолжительности замеса и времени на операции между циклами.

Для ориентира основные параметры модели собраны в таблице:

Параметр	Значение
Объём дежи, л	120
Тип дежи / траверсы	Подкатная / подъёмная
Загрузка ингредиентов для дрожжевого теста, кг	Не более 80
Загрузка ингредиентов для крутого теста, кг	Не более 25
Скорость вращения спирали, об/мин	125 / 250
Скорость вращения дежи, об/мин	17
Продолжительность замеса порции, мин	10–15
Производительность, кг/ч	До 400, теоретическая для дрожжевого теста
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2 на первой скорости; 5,4 на второй
Номинальное напряжение, В	400, трёхфазное подключение 3N/PE

Где применяется ТМС-120СП-2П и что учитывать при выборе

Такой тестомес рассматривают для хлебопекарных и кондитерских участков, где тесто готовят партиями. Подкатная дежа и подъёмная траверса особенно важны, когда после замеса массу нужно извлечь и передать на следующую операцию. Но прежде чем выбирать машину только по объёму 120 л, стоит проверить рабочую загрузку именно для ваших рецептур.

Мы рекомендуем заранее определить типы теста, массу одной партии и количество замесов за смену. Если планируете чередовать дрожжевое и крутое тесто, отдельно проверьте допустимые загрузки и продолжительность цикла для каждого продукта. Учтите место для перемещения подкатной дежи, доступ к рабочему узлу для очистки и параметры электропитания. Так можно оценить, соответствует ли ТМС-120СП-2П задачам вашего участка.

Поможем выбрать тестомес для вашего производства

Если вы подбираете тестомес для дрожжевого или крутого теста, свяжитесь с нами. Поможем оценить подходящую загрузку и производительность, ответим на вопросы по оборудованию и подготовим коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования