

Коммерческое предложение от 04.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Abat TMC-60HH-2P LIGHT

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_abat_tms_60nn_2r_light



Описание

Спиральный тестомес **Abat TMC-60HH-2P LIGHT** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, используемого для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из высококачественной конструкционной стали с полимерным покрытием, металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Ременно-цепной привод
- Таймер
- Вращение спирали по эксцентрику
- Реверс дежи и спирали
- Высокая скорость оборота спирали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки

Дополнительные характеристики:

- Загрузка теста дрожжевого теста: 45 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: от 80 до 160 об/мин.
 - Дежа: от 7,5 до 15 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 10 до 14 мин.
- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: от 1 до 1,7 кВт
 - Электродвигатель: от 1 до 1,7 кВт

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	225 кг/ч
Объем дежи	60 л
Загрузка теста	45 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 1 до 1.7 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	890 мм
Высота	755 мм
Вес (без упаковки)	128 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.