COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 23.08.2025

Тестомес спиральный Abat ТМС-30НН-МЦ CHEF

Цена с НДС: 192 500 руб.

Артикул: **764844**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	от 6 до 18
Производительность, кг/час	110
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Крутое тесто	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	490
Глубина, мм	820
Высота, мм	660
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	110

Спиральный тестомес Abat ТМС-30НН-МЦ CHEF 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:
  - Дрожжевое тесто: 18 кг
  - Крутое тесто: 6 кг
- Скорость вращения:
  - Спираль: от 90 до 180 об/мин.
  - Дежа: от 7,5 до 15 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.
- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: 1,6 кВт
  - Электродвигатель: 1,5 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.