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 TMC-60HH-2P LIGHT

Цена с НДС: 179 127 руб.

Артикул: **958959**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	45
Производительность, кг/час	225
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	560
Глубина, мм	890
Высота, мм	755
Вес (без упаковки), кг	128
Вес (с упаковкой), кг	140.8

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 1,1 до 1,7 кВт
    - Электродвигатель: от 1 до 1,7 кВт

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