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-40НН-2П CHEF

Цена с НДС: 254 100 руб.

Артикул: **705149**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	от 8 до 25
Производительность, кг/час	150
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	555
Глубина, мм	840
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	148.5

Спиральный тестомес Abat ТМС-40НН-2П 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:

- Электронная программируемая панель управления
- Ременной 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: 25 кг
  - Крутое тесто: 8 кг
- Скорость вращения:
  - Спираль: от 140 до 280 об/мин.
  - Дежа: от 12,5 до 25 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.
- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: от 1,6 до 2,6 кВт
  - Электродвигатель: от 1,5 до 2,5 кВт

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