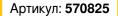


Коммерческое предложение от 10.08.2025

Тестомес спиральный Abat TMC-30HH-2Ц CHEF

Цена с НДС: 183 645 руб.





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 | 2 |
| Крутое тесто | Да |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 1.8 |
| Ширина, мм | 490 |
| Глубина, мм | 830 |
| Высота, мм | 660 |
| Вес (без упаковки), кг | 106 |
| Вес (с упаковкой), кг | 116.6 |

Спиральный тестомес <u>Abat TMC-30HH-2L CHEF</u> 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
- 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 кгКрутое 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: от 1,1 до 1,8 кВт
 - Электродвигатель: от 1 до 1,7 кВт

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