COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.08.2025

Тестомес спиральный Abat ТМС-100НН-2П CHEF

Цена с НДС: 495 000 руб.

Артикул: **916805**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	100
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	от 21 до 65
Производительность, кг/час	325
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	750
Глубина, мм	1075
Высота, мм	1250
Вес (без упаковки), кг	360
Вес (с упаковкой), кг	396

Спиральный тестомес Abat ТМС-100НН-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: 65 кг
  - Крутое тесто: 21 кг
- Скорость вращения:
  - Спираль: от 125 до 250 об/мин.
  - Дежа: 17 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 10 до 15 мин.
- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: от 3,2 до 5,4 кВт
  - Электродвигатель: от 2,3 до 4,5 кВт

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