COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 19.11.2026

# Тестомес спиральный Abat ТМС-100НН-2П CHEF



**Цена с НДС: 503 250 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** | 65от 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.