

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-1Ц CHEF

Цена с НДС: 160 051 руб.

Артикул: 121381

Под заказ



| | |
|----------------------------|----------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Объем дежи, л | 20 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 12от 4 до 12 |
| Производительность, кг/час | 60 |
| Число скоростей | 1 |
| Крутое тесто | Да |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.2 |
| Ширина, мм | 460 |
| Глубина, мм | 800 |
| Высота, мм | 630 |
| Вес (без упаковки), кг | 81 |
| Вес (с упаковкой), кг | 89.1 |

Спиральный тестомес [Abat TMC-20HH-1Ц 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 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: 12 кг
 - Крутое тесто: 4 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: 120 об/мин.
 - Дежа: 10 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.
- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 1,2 кВт
 - Электродвигатель: 1,1 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.