COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Тестомес спиральный Abat ТМС-20НН-МЦ CHEF



Цена с НДС: 188 999 руб.

Артикул: **445850**

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	72
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Крутое тесто	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	460
Глубина, мм	800
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Спиральный тестомес Abat ТМС-20НН-МЦ 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
- 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: 12 кг
    - Крутое тесто: 4 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: 1,2 кВт
    - Электродвигатель: 1,1 кВт

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