COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 10.11.2026

# Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-1P LIGHT



**Цена с НДС: 140 117 руб.**

Артикул: **914436**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Объем дежи, л** | 20 |
| **Механизм крепления чаши** | несъемная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | неподъемная траверса |
| **Загрузка теста, кг** | 12 |
| **Производительность, кг/час** | 50 |
| **Число скоростей** | 1 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 0.75 |
| **Ширина, мм** | 395 |
| **Глубина, мм** | 750 |
| **Высота, мм** | 615 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 75 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 82.5 |

Спиральный тестомес Abat TMC-20HH-1P LIGHT 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
- Цепной привод. Цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности
- Мотор-редуктор для стабильной работы электродвигателя и исключения его перегрева
- Постоянная скорость вращения спирали
- Равномерный замес теста
- Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы
- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки

**Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения дежи: до 10 об/мин.
- Скорость вращения спирали: до 107 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 13 до 17 мин.
- Зазор между месильным органом и дном дежи: от 3 до 5 мм
- Толщина стенок дежи: 1,5 мм

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