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-120СП-2П CHEF

Цена с НДС: 904 620 руб.

Артикул: **919394**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	120
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	80от 25 до 80
Производительность, кг/час	400
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1765
Высота, мм	1130
Вес (без упаковки), кг	425
Вес (с упаковкой), кг	467.5

Спиральный тестомес Abat ТМС-120СП-2П используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для вымешивания различного вида теста хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена колесиками. Материал корпуса - конструкционная сталь с полимерным покрытием, материал спирали, дежи и ножа - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Загрузка теста:
  - Дрожжевое тесто: 80 кг
  - Крутое тесто: 25 кг
- Скорость вращения:
  - Спираль: от 125 до 250 об/мин.
  - Дежа: 17 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 10 до 15 мин.
- 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

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