

**Тестомес спиральный Abat
TMC-80HH-2П**



(Цена со склада в г.Москва)

346 500 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat TMC-80HH-2П предназначена для замеса любого вида теста в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания. Особенности • Материал корпуса тестомеса - высококачественная конструкционная сталь с полимерным покрытием. Металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304. • Всего за час выход теста при использовании тестомеса TMC-80HH-2П может составить до 300 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 12 минут. • Количество оборотов спирали для TMC-80HH-2П составляет: - 120 оборотов в минуту на первой скорости; - 240 оборотов в минуту на второй скорости. • Количество оборотов дежи для TMC-80HH-2П составляет: - 10

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8919
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	680x1020x(1230)1260
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,5
Объем дежи, л	80
Загрузка дрожжевого теста, кг	55
Загрузка крутого теста, кг	18
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	оцинкованная сталь с полимерным покрытием
Производительность, кг/час	300
Управление	электронное
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	940x1130x1450
Вес нетто, кг	245
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	295
Код производителя	41000019563
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700

оборотов в минуту на первой скорости; - 20 оборотов в минуту на второй скорости. • Скругленные внутренние углы дежи облегчают гигиеническую уборку машины. Модель имеет регулируемые по высоте ножки и колеса для перемещения и установки на рабочее место. Технические характеристики Номинальная потребляемая мощность, кВт, 1 скорость: 2.3 Номинальная потребляемая мощность, кВт, 2 скорость: 3.5 Продолжительность замеса одной порции теста, мин: 8-12 Производительность, кг/час: 300* Колеса: + Тип привода: ременно-цепной Панель управления: программируемая Таймер: + *указана теоретическая производительность для дрожжевого теста	
--	--