

**Тестомес спиральный Abat
ТМС-20НН-МЦ**



(Цена со склада в г.Москва)

185 900 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) ТМС-20НН-МЦ предназначена для замеса любого вида теста в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания. Корпус выполнен из высококачественной конструкционной стали с полимерным покрытием, металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) - из нержавеющей стали марки AISI 304.

Особенности: Электромеханическая панель управления. Ременно-цепной привод. Дежа со скругленными углами легко чиститься. Регулируемые по высоте ножки.

Дополнительные характеристики: Загрузка теста: Дрожжевое: 12 кг Крутое: 4 кг
Время замеса порции теста: 8-12 мин.
Количество оборотов спирали для ТМС-20НН-МЦ составляет от 90 до 180 оборотов в минуту. Количество оборотов дежи для ТМС-20НН-МЦ составляет от 7,5 до 15 оборотов в минуту.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17774
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	460x800x630
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,2
Объем дежи, л	20
Загрузка дрожжевого теста, кг	12
Загрузка крутого теста, кг	4
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	оцинкованная сталь с полимерным покрытием
Производительность, кг/час	72
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	610x880x840
Вес нетто, кг	90
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	117
Код производителя	41000018973
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700