## 8(800)550-91-79

## Тестомес спиральный Abat ТМС-40HH-2П



(Цена со склада в г.Москва)

220 559 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России







Принимаем оплату картами без комиссии

## ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-40НН-2П предназначена замеса любого вида теста хлебопекарных производствах на И предприятиях общественного питания Спиральный тестомес Abat TMC-40HH-2П используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, используемого для приготовления хлебобулочных 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) нержавеющей стали марки AISI 304. Особенности: Программируемая панель Ременной привод управления Окно в крышке для удобства добавления продуктов

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара 1906

Производитель Abat (Чувашторгтехника)

Страна производитель Россия

Габариты, мм (ДхШхВ) 555х840х1100(1150)

Гарантия, мес 12

Исполнение Спиральный

 Напряжение, в
 380

 Энергопотребление, кВт
 2,5

 Объем дежи, л
 40

 Загрузка дрожжевого теста, кг
 25

 Загрузка крутого теста, кг
 8

 Количество скоростей
 2

Механизм крепления чаши несъемная дежа

Механизм поднятия рабочего неподъемная траверса

органа

Вращение дежи есть

Материал корпуса Оцинкованная сталь с

полимерным покрытием

Производительность, кг/час 150

Управление электронное

 Вес нетто, кг
 135

 Вес в упаковке, кг
 175

Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) 760х950х1350

Упаковка ящик из ДВП на деревянном

поддоне

 Код производителя
 41000006621

 Статус в Москве
 в наличии

Стоимость доставки по Москве 1000

Во время работы Дежа со скругленными углами легко чиститься Дополнительные характеристики: Загрузка теста: Дрожевое: рт 3 до 25 кг Крутое: 8 кг Скорость вращения спирали: 1 скорость: 140 об/мин. Скорость вращения дежи: 1 скорость: 12,5 об/мин. 2 скорость: 25 об/мин. Время замеса порции теста: 10 мин.