

**Тестомес спиральный Abat
TMC-100HH-2П**



(Цена со склада в г.Москва)

422 730 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat TMC-100HH-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-100HH-2П может составить до 325 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 12 минут. • Количество оборотов спирали для TMC-100HH-2П составляет: - 125 оборотов в минуту на первой скорости; - 250 оборотов в минуту на второй скорости. • Количество оборотов дежи для TMC-100HH-2П составляет 17

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8920
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	750x1075x(1250)1280
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5,4
Объем дежи, л	100
Загрузка дрожжевого теста, кг	65
Загрузка крутого теста, кг	21
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	325
Управление	электронное
Вес нетто, кг	360
Вес в упаковке, кг	410
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	940x1185x1535
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	41000019568
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

оборотов в минуту Также предусмотрены реверс и возможность кратковременного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста. 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: 3.2 Номинальная потребляемая мощность, кВт, 2 скорость: 5.4 Продолжительность замеса одной порции теста, мин: 10-15 Производительность, кг/час: 325* Колеса: + Тип привода: ременной Панель управления: программируемая Таймер: + *указана теоретическая производительность для дрожжевого теста	
--	--