

**Тестомес спиральный Abat
TMC-120HH-2П**



(Цена со склада в г.Москва)

511 610 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat TMC-120HH-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-120HH-2П может составить до 400 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 15 минут. Количество оборотов спирали для TMC-120HH-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 оборотов в

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8921
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	750x1075x(1305)1335
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5,4
Объем дежи, л	120
Загрузка дрожжевого теста, кг	80
Загрузка крутого теста, кг	25
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	400
Управление	электронное
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	940x1185x1535
Вес нетто, кг	385
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	425
Код производителя	41000019559
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

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. 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: 400* Колеса: + Тип привода: ременной Панель управления: программируемая Таймер: + *указана теоретическая производительность для дрожжевого теста