

**Тестомес спиральный Abat
TMC-30HH-2Ц**



(Цена со склада в г.Москва)

163 260 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) TMC-30HH-2Ц 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. Дополнительные характеристики: Загрузка теста: Дрожжевое: 18 кг Крутое: 6 кг. Скорость вращения спирали: 1-ая скорость 90 об/мин. 2-ая скорость 180 об/мин. Скорость вращения дежи: 10 об/мин. 1-ая скорость 7,5 об/мин 2-ая скорость 15 об/мин. Время замеса порции теста: 12 мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	16897
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x830x660
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,8
Объем дежи, л	30
Загрузка дрожжевого теста, кг	18
Загрузка крутого теста, кг	6
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	110
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	106
Вес в упаковке, кг	136
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x950x880
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	41000018850
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000