

**Тестомес спиральный Abat
TMC-40NN-2P**



(Цена со склада в г.Москва)

160 490 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) TMC-40NN-2P серии LIGHT предназначена для интенсивного замеса дрожжевого теста в хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. 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-40NN-2P может составить до 125 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 14 минут. Дополнительные характеристики: Загрузка теста дрожжевого теста: 25 кг Скорость вращения: Спираль: от 80 до 160 об/мин. Дежа: от 7,5 до 15 об/мин. Время замеса порции теста: от 10 до 14 мин. Потребляемая мощность: Номинальная: от 0,8 до 1,4 кВт Электродвигатель: от 0,8 до 1,4 кВт (!) **ВНИМАНИЕ** Данный тестомес НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН для замеса крутого теста!

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17111
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	455x790x755
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,4
Объем дежи, л	40
Загрузка дрожжевого 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	125
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	160
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1030x980
Вес нетто, кг	100
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	132
Код производителя	41000019571
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700