

**Тестомес спиральный Abat
TMC-60HH-2P**



(Цена со склада в г.Москва)

173 910 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) TMC-60HH-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-60HH-2P может составить до 225 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 14 минут. Дополнительные характеристики: Загрузка теста дрожжевого теста: 45 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 1,0 до 1,7 кВт Электродвигатель: от 1,0 до 1,7 кВт (!) **ВНИМАНИЕ** Данный тестомес НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН для замеса крутого теста!

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17112
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x890x755
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,7
Объем дежи, л	60
Загрузка дрожжевого теста, кг	45
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	225
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	160
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1030x980
Вес нетто, кг	115
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	147
Код производителя	41000006785
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700