

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



(Цена со склада в г.Москва)

**153 890 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) TMC-30HH-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-30HH-2P может составить до 100 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 14 минут. Дополнительные характеристики: Загрузка теста дрожжевого теста: 20 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 0,75 до 1,1 кВт Электродвигатель: от 0,75 до 1,1 кВт (!) **ВНИМАНИЕ** Данный тестомес НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН для замеса крутого теста!

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	17113
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	450x790x720
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	30
Загрузка дрожжевого теста, кг	20
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	100
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	160
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1030x980
Вес нетто, кг	95
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	127
Код производителя	4100000023
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700