8(800)550-91-79

Тестомес спиральный Abat TMC-20HH-1L



(Цена со склада в г.Москва)



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) ТМС-20HH-1Ц 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 дежа, нож) (спираль, нержавеющей стали марки AISI 304.

Особенности: Электромеханическая панель управления Ременно-цепной привод Дежа со скругленными углами легко чиститься Регулируемые по высоте ножки.

Дополнительные характеристики: Загрузка Дрожжевое:12 кг Крутое: 4 кг Скорость вращения спирали: 120 об/мин. Скорость вращения дежи: 10 об/мин. Время замеса порции теста: -8-12 мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

17772 Код товара

Производитель Abat (Чувашторгтехника)

Страна производитель Россия

Габариты, мм (ДхШхВ) 460x800x630

12 Гарантия, мес

Исполнение с дежей 380 Напряжение, в Энергопотребление, кВт 1,2 20 Объем дежи, л 12 Загрузка дрожжевого теста, кг Загрузка крутого теста, кг 4 Количество скоростей

Механизм крепления чаши несъемная дежа

Механизм поднятия рабочего неподъемная траверса

органа

Вращение дежи есть

Материал корпуса оцинкованная сталь с

полимерным покрытием

Производительность, кг/час

Управление электромеханическое

Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) 610х880х840

91 Вес нетто, кг

Упаковка ящик из ДВП на деревянном

поддоне

Вес в упаковке, кг 118

41000019537 Код производителя Статус в Москве в наличии

700 Стоимость доставки по Москве