

**Тестомес спиральный Abat
TMC-40HH-2Ц**



(Цена со склада в г.Москва)

215 307 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat TMC-40HH-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. Окно в крышке для удобства добавления продуктов во время работы. Дежа со скругленными углами легко чистится.

Дополнительные характеристики:

Загрузка теста:

Дрожжевое: от 3 до 25 кг Крутое: 8 кг

Скорость вращения спирали: 1 скорость: 115 об/мин. 2 скорость: 230 об/мин.

Скорость вращения дежи: 1 скорость: 10

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1905
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	555x840x1100(1150)
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,6
Объем дежи, л	40
Загрузка дрожжевого теста, кг	25
Загрузка крутого теста, кг	8
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	150
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	280
Вес нетто, кг	135
Вес в упаковке, кг	175
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	760x950x1350
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	41000019654
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

об/мин. 2 скорость: 20 об/мин. Время замеса порции теста: 10 мин.	
--	--