

**Тестомес спиральный Abat
TMC-120СП-2П**



(Цена со склада в г.Москва)

747 424 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat TMC-120СП-2П предназначена для замеса любого вида теста в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания. Особенности - возможность замеса любого вида теста: песочного - для печенья и тартелеток; пресного - для пельменей, мантов и лапши; сдобного дрожжевого теста - для булочек, пирожков и ватрушек; дрожжевого - для пшеничных и ржаных хлебов; - дополнительная возможность замеса крутого теста общей массой не превышающей 30% от нормы по загрузке обычного дрожжевого теста; - возможность кратковременного реверсивного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста; - программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме; - ременно-цепной привод; - применение качественных ремней с масло- и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями; - электронная панель управления; - качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали, кроме моделей

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20717
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	932x1735(1828)x1047(1493)
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5,4
Объем дежи, л	120
Загрузка дрожжевого теста, кг	80
Загрузка крутого теста, кг	25
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Оцинкованная сталь с полимерным покрытием
Производительность, кг/час	400
Управление	электронное
Скорость вращения привода, об/мин	250
Вес нетто, кг	425
Вес в упаковке, кг	495
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1310x1485x1305
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	41000019580
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

ТМС-20НН-1Ц, -2Ц, -МЦ и ТМС-30НН-1Ц, -2Ц, -МЦ; - колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место для моделей с объемом дежи от 60 литров. 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 ТМС-120СП-2П может составить до 400* кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 15 минут. Количество оборотов спирали для ТМС-120СП-2П составляет: - 125 оборотов в минуту на первой скорости; - 250 оборотов в минуту на второй скорости. Количество оборотов дежи для ТМС-120СП-2П составляет 17 оборотов в минуту. Также предусмотрены реверс и возможность кратковременного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста. Скругленные внутренние углы дежи облегчают гигиеническую уборку машины. Модель имеет регулируемые по высоте ножки и колеса для перемещения и установки на рабочее место. *указана теоретическая производительность для дрожжевого теста