

Тестомес спиральный Abat
TMC-20HH-1P



(Цена со склада в г.Москва)

120 593 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) TMC-20HH-1P 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-20HH-1P может составить до 50 кг при продолжительности замеса одной порции теста не более 17 минут. Особенности: Электромеханическая панель управления Цепной привод. Цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности Мотор-редуктор для стабильной работы электродвигателя и исключения его перегрева Постоянная скорость вращения спирали Равномерный замес теста Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы Защитная решетка дежи из нержавеющей

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29362
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	395x750x615
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	20
Загрузка дрожжевого теста, кг	12
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Оцинкованная сталь с полимерным покрытием
Производительность, кг/час	50
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	107
Вес нетто, кг	75
Вес в упаковке, кг	100
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	610x880x840
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	41000000049
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

стали Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки Регулируемые по высоте ножки Зазор между месильным органом и дном дежи составляет 3-5 мм
Дополнительные характеристики: Загрузка ингредиентов для дрожжевого теста: 12 кг min загрузка ингредиентов для дрожжевого теста - 1,5 кг Скорость вращения: Спираль: до 107 об/мин. Дежа: до 15 об/мин. Время замеса порции теста: от 13 до 17 мин. (!)
ВНИМАНИЕ Данный тестомес НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН для замеса крутого теста!