

**Тестомес спиральный Abat
TMC-60HH-1P**



(Цена со склада в г.Москва)

136 699 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина тестомесильная спиральная электрическая Abat (Абат) TMC-60HH-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-60HH-1P может составить до 180 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 стали Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки Регулируемые по

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29366
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x890x750
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	60
Загрузка дрожжевого теста, кг	45
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	180
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	107
Вес нетто, кг	115
Вес в упаковке, кг	147
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1030x980
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	41000000031
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

высоте ножки Зазор между месильным органом и дном дежи составляет 3-5 мм Дополнительные характеристики: Загрузка ингредиентов для дрожжевого теста: 45 кг min загрузка ингредиентов для дрожжевого теста - 5 кг Скорость вращения: Спираль: до 107 об/мин. Дежа: до 10 об/мин. Время замеса порции теста: от 13 до 17 мин. (!) ВНИМАНИЕ Данный тестомес НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН для замеса крутого теста!	
--	--